LES PUBLICATIONS DU QUÉBEC

Terminologie de l'alimentation

Le lexique de la brasserie

anglais-français

Association des brasseurs du Québec
Office de la langue française

Cahiers de l'Office de la langue

Québec

87-06130/

Lexique de la brasserie

anglais-français

Avec la participation de
Françoise Hudon,
terminologue.
Office de la langue française

et de

Danielle Tapin,
terminologue.
Association des brasseurs du Québec

Cette édition a été produite
par la Direction générale
des publications gouvernementales

© Gouvernement du Québec, 1986
Dépôt légal - 3e trimestre 1986
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-551-01734-1

Les
PUBLICATIONS
DU QUÉBEC

Terminologie de l'alimentation

Lexique de la brasserie

anglais-français

Association des brasseurs du Québec
Office de la langue française

Cahiers de l'Office de la langue française

Québec

Préface

L'Office de la langue française publie conjointement avec l'Association des brasseurs du Québec l'édition définitive du *Lexique de la brasserie*.

Il importe de souligner le précieux apport des maîtres brasseurs anciens et actuels qui ont piloté nos terminologues dans les trois brasseries, la Brasserie Labatt ltée, la Brasserie Molson du Québec ltée et la Brasserie O'Keefe ltée, ainsi que la disponibilité toute spéciale de M. Robert Théault, de la Brasserie O'Keefe ltée et de M. J.E.A. Van Gheluwe, de la Brasserie Molson du Canada ltée.

De plus, on ne saurait oublier nos collaborateurs européens et particulièrement, M. René Scriban, de l'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires de Douai, M. Michel Ithurbide, de l'Union générale de la brasserie française, Paris ; M. Pierre-Albert Caron, de l'Institut français de l'embouteillage, Paris ; M. Michel Brichet, de la Confédération des brasseries de Belgique ; et M. Jean-Jacques P.M. de Blauwe, des Brasseries de Kronenbourg de Strasbourg.

La présentation du lexique a été rendue conforme aux autres publications de l'Office de la langue française et il fera partie des Cahiers de l'Office de la langue française, dans sa collection «Terminologie de l'alimentation». De plus, des dossiers terminologiques complets de tous les termes apparaissant dans le lexique seront stockés dans les fichiers informatisés de la Banque de terminologie du Québec.

L'Association des brasseurs du Québec se réjouit que l'Office de la langue française reconnaisse son apport dans la francisation et la diffusion de la terminologie au Québec. Elle espère que cet ouvrage sera utile tant aux traducteurs et terminologues qu'aux travailleurs de cette importante industrie, pour lesquels il facilitera la communication dans la langue officielle du Québec.

Le Comité interentreprises de francisation
de l'Association des brasseurs du Québec
Normand R. Zadra,
président
Raymond Beaulieu
Denis Vézina

Avant-propos

Conçue à partir des travaux d'une édition provisoire confiée à M^me^ Julie Desgagné, sous la responsabilité de la maison Frenette, Boulanger et associés, s.c.c., cette édition définitive du *Lexique de la brasserie* a été substantiellement remaniée pour tenir compte des commentaires reçus.

À la suggestion de M^me^ Danielle Tapin, terminologue pour l'Association des brasseurs du Québec, le lexique a été divisé en deux parties: la première est consacrée au brassage et au conditionnement, tandis que la seconde traite de la dégustation. En outre, des notes explicatives ont été ajoutées pour apporter des éclaircissements sur certaines notions pouvant prêter à confusion ou commandant des distinctions.

De plus, pour rendre plus facile la consultation de cet ouvrage, il importe de faire les remarques suivantes. Lorsqu'il y a plusieurs équivalents français, le premier est le terme privilégié et les autres sont considérés comme synonymes; ils sont séparés par la mention de la catégorie grammaticale, tandis que les synonymes anglais sont séparés par des points-virgules. Le chiffre supérieur situé à la droite d'un terme renvoie à une note explicative. Les mots placés entre parenthèses à la suite d'un terme ne font pas partie de l'équivalent: ils apportent une explication. Les chiffres 1, 2 et 3 qui suivent un même terme, anglais ou français, indiquent des notions différentes. Quant à la mention voir aussi, elle renvoie à des notions connexes, mais qui ne sont pas synonymes. Enfin, l'ordre alphabétique utilisé dans le lexique et dans l'index est l'ordre continu. Les abréviations faisant l'objet d'une entrée sont placées au début de chaque lettre et dans le lexique et dans l'index.

Françoise Hudon,
terminologue

Abréviations et symboles

Abrév.	abréviation
adj	adjectif
CA	Canada
GB	Grande-Bretagne
loc adj	locution adjectivale
loc adv	locution adverbiale
loc v	locution verbale
m.d.	marque déposée
N	terme normalisé par l'Office de la langue française
n f	nom féminin
n f pl	nom féminin pluriel
n m	nom masculin
n m pl	nom masculin pluriel
Syn.	synonyme
V.	voir
v	verbe
V.a.	voir aussi
V.o.	variante orthographique

Première partie

Brassage et conditionnement

A

1. *abnormal fermentation*
fermentation anormale n f

2. *accelerated fermentation*
fermentation accélérée n f

3. *accumulation table;*
accumulator table
V.a. *gang loader*
table d'accumulation n f

4. *accumulator table*
Syn. de *accumulation table*

5. *acid malt*
malt acide n m

6. *acrospire;*
plumule
plumule n f
gemmule n f

7. *activated carbon;*
activated charcoal;
active carbon
carbone activé n m
charbon actif n m
charbon activé n m

8. *activated charcoal*
Syn. de *activated carbon*

9. *active carbon*
Syn. de *activated carbon*

10. *additive*
additif n m

11. *adjunct;*
brewing adjunct
succédané n m
succédané du malt n m

12. *adjunct cooker*
Syn. de *cereal cooker*

13. *adjunct mash*
Syn. de *cereal mash*

14. *adjunct precooking*
cuisson des grains crus n f

15. *adjunct silo*
Syn. de *cereal silo*

16. *aeration of wort*
Syn. de *wort aeration*

17. *agar*[1];
agar-agar;
gelose
agar-agar n m
gélose n f

18. *agar-agar*
Syn. de *agar*

19. *aging*
Syn. de *secondary fermentation*

20. *aging tank*
Syn. de *storage tank*

21. *aging test;*
forcing test;
keeping quality test
essai de conservation n m

22. *agitator;*
mixer
agitateur n m

23. *air conveyor*
Syn. de *pneumatic conveyor*

24. *air cyclone*
Syn. de *cyclone*

25. *air filter*
filtre à air n m

26. *air pre-evacuation*
prévide n m

27. *alcohol;*
ethanol;
ethyl alcohol
alcool n m
éthanol n m

28. *alcohol content;*
alcoholic content
teneur en alcool n f
titre alcoolique n m

29. *alcoholic content*
Syn. de *alcohol content*

30. *alcoholic fermentation*
fermentation alcoolique n f

31. *alcoholmeter*
alcoomètre n m

32. *ale*
ale n f

33. *ale brewery;*
top-fermentation brewery
brasserie de fermentation haute n f
brasserie de haute n f

34. *ale fermentation*
Syn. de *top fermentation*

35. *ale malt*
Syn. de *pale ale malt*

36. *ale yeast;*
top yeast;
top-fermentation yeast
levure de fermentation haute n f
levure haute n f

37. *alpha-acid*[2]
V.o. *α-acid*
acide alpha n m
V.o. **acide α** n m

38. *alpha-amylase*
V.o. *α-amylase*
dextrogenic enzyme;
liquefying enzyme
alpha-amylase n f
V.o. **α-amylase** n f
amylase alpha n f
endo-amylase n f

39. *amber malt*
Syn. de *chit malt*

40. *ammonia*
V.a. *ammonia water*
ammoniac n m
gaz ammoniac n m
Abrév. **NH_3**

41. *ammonia compressor;*
NH_3 compressor
compresseur à ammoniac n m
compresseur à NH_3 n m

42. *ammonia water*
V.a. *ammonia*
ammoniaque n f

43. *amylase;*
amylolytic enzyme;
starch-splitting enzyme;
diastase 2
amylase n f
enzyme amylolytique n f

44. *amylolysis*
amylolyse n f

45. *amylolytic*
amylolytique adj

46. *amylolytic enzyme*
Syn. de *amylase*

47. *amylolytic rest*
Syn. de *saccharification rest*

48. *amylopectin*
amylopectine n f

49. *amylose*
amylose n m

50. *anaerobic*
anaérobie adj

51. *anascosporogenous yeast*
levure anascosporogène[3] n f
levure fausse n f

52. *anti-explosion device*
dispositif anti-explosion n m

53. *antioxidant*
antioxydant n m

54. *apparent attenuation;*
apparent degree of attenuation;
apparent degree of fermentation
atténuation apparente n f

55. *apparent degree of attenuation*
Syn. de *apparent attenuation*

56. *apparent degree of fermentation*
Syn. de *apparent attenuation*

57. *apparent extract*
extrait apparent n m
densité apparente n f

58. *apron;*
skirt
jupe (du bouchon couronne) n f

59. *artificial carbonation*
saturation artificielle n f

60. *ascosporogenous yeast*
levure ascosporogène[3] n f
levure vraie n f

61. *attemperator*
système de refroidissement n m

62. *attemperator coil*
Syn. de *cooling coil*

63. *attemperator jacket*
Syn. de *cooling jacket*

64. *attenuation*
atténuation n f

65. *attenuation limit*
atténuation limite n f

66. *auger conveyor*
Syn. de *screw conveyor*

67. *autolysis*
autolyse n f

B

68. *back label*
contre-étiquette n f
étiquette de dos n f

69. *bag*
sac n m

70. *bag filter;*
sleeve filter
filtre à manches n m

71. *bagger*
ensacheuse n f

72. *bagging*
ensachage n m

73. *bag sewing machine*
couseuse de sacs n f

74. *bag, to*
ensacher v

75. *bale*
balle 1 n f

76. *baled hops*
houblon en balle n m
balle de houblon n f

77. *baler;*
baling machine
presse à balles n f

78. *baling machine*
Syn. de *baler*

79. *Balling scale*
densimètre Balling n m
saccharomètre Balling n m
Balling n m

80. *band conveyor*
Syn. de *belt conveyor*

81. *barley*
orge n f

82. *barley grain; barley kernel*
grain d'orge n m

83. *barley kernel*
Syn. de *barley grain*

84. *barley malt*
Syn. de *malt*

85. *barm*
Syn. de *yeast-head*

86. *barm ale; pressed beer*
bière de levure n f

87. *Barnes neck*
boîte à plongeur (du fût) n f

88. *barrel*
Syn. de *keg*

89. *barrel filler*
Syn. de *racker*

90. *barrelled beer*
Syn. de *draught beer 1*

91. *batch brewing*
Syn. de *brewing 2*

92 *batch fermentation*
V.a. *continuous fermentation*
fermentation classique n f

93. *beechwood chip*
copeau de bois de hêtre[4] n m

94. *beer*
bière n f

95. *beer bottle 1*
bouteille à bière[5] n f

96. *beer bottle 2*
bouteille de bière[5] n f

97. *beer can 1*
canette à bière[5] n f

98. *beer can 2*
canette de bière[5] n f

99. *beer centrifuge*
centrifugeuse à bière n f

100. *beer clarification*
clarification de la bière n f

101. *beer cooler*
refroidisseur à bière n m
réfrigérant à bière n m

102. *beer filter*
filtre à bière n m

103. *beer filtration*
filtration de la bière n f

104. *beer foam; foam; head of beer; collar of foam; beer scum*
mousse n f

105. *beer glass*[6]
V.a. *beer mug*
bock 1 n m
demi n m

106. *beer grouping*
Syn. de *beer type*

107. *beer infection; beer spoilage*
infection de la bière n f
maladie de la bière n f

108. *beer line*
canalisation de bière n f
tuyauterie de bière n f

109. *beer loss*
freinte de bière n f

110. *beer mug*[6]; *bock 1*
V.a. *beer glass*
chope n f
verre à bière n m

111. *beer on draught*
Syn. de *draught beer 2*

112. *beer pump*
pompe à bière n f

113. *beer recovery; beer salvage*
récupération de la bière n f

114. *beer recovery tank; reclaimed beer tank; beer salvage tank*
réservoir de bière de récupération n m

115. *beer reservoir*
Syn. de *bottling tank*

116. *beer residue*
résidu de bière n m

117. *beer salvage*
Syn. de *beer recovery*

118. *beer salvage tank*
Syn. de *beer recovery tank*

119. *beer sarcina; brewer's sarcina; pediococcus*
sarcine de la bière n f
pédiocoque n m

120. *beer scale; beer stone; bierstein*
tartre de bière n m

121. *beer scum*
Syn. de *beer foam*

122. *beer spoilage*
Syn. de *beer infection*

123. *beer stone*
Syn. de *beer scale*

124. *beer tank*
Syn. de *bottling tank*

125. *beer type; beer grouping*
type de bière n m

126. *beer valve*
Syn. de *filling valve*

127. *beer wort*
Syn. de *wort*

128. *bell*
Syn. de *centering bell*

129. *belt conveyor; band conveyor*
convoyeur à courroie n m
transporteur à courroie n m
convoyeur à bande n m
transporteur à bande n m

130. *bentonite*
bentonite n f

131. *beta-acid;*
V.o. β-acid
acide bêta n m
V.o. **acide *β*** n m

132. *beta-amylase*
V.o. *β-amylase*
bêta-amylase n f
V.o. ***β*-amylase** n f
exo-amylase n f

133. *beta-glucan*
V.o. *β-glucan*
bêta-glucane n m
V.o. ***β*-glucane** n m

134. *beta-glucanase*
V.o. *β-glucanase*
bêta-glucanase n f
V.o. ***β*-glucanase** n f

135. *bierstein*
Syn. de *beer scale*

136. *bin*
Syn. de *silo*

137. *binding closure; twist tie*
ligature n f
lien torsadé n m

138. *biological haze*
trouble biologique n m

139. *biological stability; microbiological stability*
stabilité biologique n f

140. *bios*
bios n m

141. *bitter acid*
Syn. de *bitter resin*

142. *bittered wort*
Syn. de *hopped wort*

143. *bitterness unit*
Abrév. *B.U.*
unité d'amertune n f
Abrév. **U.A.**

144. *bitter principle*
Syn. de *bitter resin*

145. *bitter resin; bitter acid; bitter principle; bitter substance*
résine amère n f
principe amer n m
substance amère n f

146. *bitters; bitter-tasting scum; brown scum*
amers n m pl
écume brune n f

147. *bitter substance*
Syn. de *bitter resin*

148. *bitter-tasting scum*
Syn. de *bitters*

149. *black malt*
malt noir n m

150. *blade*
Syn. de *lauter-tun blade*

151. *blended beer*
bière coupée n f

152. *blending; dilution*
coupage n m

153. *blend, to; to dilute*
couper v

154. *blinding*
Syn. de *clogging*

155. *blossom of the hop*
Syn. de *hop cone*

156. *bock*[6] *1*
Syn. de *beer mug*

157. *bock*[6] *2; bock beer 1*
bock 2 n m
bière bock 1 n f

158. *bock*[6] *3; bock beer 2*
bock 3 n f
bière bock 2 n f

159. *bock beer 1*
Syn. de *bock 2*

160. *bock beer 2*
Syn. de *bock 3*

161. *body*
corps (de la canette, de la bouteille ou du fût) n m

162. *body feed*
Syn. de *body feeding*

163. *body feeding; body feed*
alluvionnage n m
nourrissage n m

164. *body feed pump*
pompe doseuse n f

165. *body feed tank; Dosimat* (m.d.)
alluvionneur n m
doseur n m

166. *body hook*
crochet de corps n m
Abrév. **c.c.**

167. *body label; front label*
étiquette de corps n f

168. *boiler feedwater; feedwater; boiler water*
eau d'alimentation de chaudière n f

169. *boiler room*
chaufferie n f

170. *boiler water*
Syn. de *boiler feedwater*

171. *boiling fermentation*
fermentation bouillante n f

172. *bottle*
bouteille n f

173. *bottle carrier*
carton porte-bouteilles n m

174. *bottle cleaner*
Syn. de *bottle washer*

175. *bottle cleaning*
Syn. de *bottle washing*

176. *bottle conveyor*
convoyeur de bouteilles n m
transporteur de bouteilles n m

177. *bottled beer*
bière en bouteille n f

178. *bottle filler*
Syn. de *bottler*

179. *bottle filling; bottling 1*
soutirage en bouteilles n m
embouteillage 1 n m

180. *bottle filling machine*
Syn. de *bottler*

181. *bottle inspection*
mirage des bouteilles n m
inspection des bouteilles n f

182. *bottle inspector*
mireuse de bouteilles n f
inspectrice de bouteilles (machine) n f

183. *bottler; bottle filler; bottle filling machine; filler*
soutireuse à bouteilles n f
soutireuse n f

184. *bottle, to; to fill*
soutirer en bouteilles loc v
embouteiller v

185. *bottle uncaser*
décaisseuse de bouteilles n f

186. *bottle warmer*
réchauffeur de bouteilles n m

187. *bottle washer; bottle cleaner; soaker*
laveuse de bouteilles (machine) n f

188. *bottle washing; bottle cleaning*
lavage des bouteilles n m

189. *bottling 1*
Syn. de *bottle filling*

190. *bottling 2*
Syn. de *bottling plant*

191. *bottling cellar; government cellar*
cave de présoutirage n f

192. *bottling line*
chaîne d'embouteillage n f
groupe d'embouteillage n m

193. *bottling plant*[7]*; bottling 2*
embouteillage 2 n m

194. *bottling tank;*
beer reservoir;
beer tank;
government tank
cuve de soutirage n f
bac de soutirage n m
réservoir de bière n m

195. *bottom;*
end
fond (de canette) n m

196. *bottom deck*[8]
étage inférieur n m

197. *bottom fermentation;*
lager fermentation
fermentation basse n f

198. *bottom-fermentation beer;*
bottom-fermented beer
bière de fermentation basse n f
bière basse n f

199. *bottom-fermentation brewery*
Syn. de *lager brewery*

200. *bottom-fermentation yeast*
Syn. de *bottom yeast*

201. *bottom-fermented beer*
Syn. de *bottom-fermentation beer*

202. *bottom jacket*
Syn. de *jacketed bottom*

203. *bottom yeast;*
lager yeast;
bottom-fermentation yeast;
sediment yeast
levure de fermentation basse n f
levure basse n f

204. *bract*
bractée n f

205. *bracteole;*
bractlet
bractéole n f

206. *bractlet*
Syn. de *bracteole*

207. *break;*
trub
cassure n f
tranché n m

208. *breakage*
casse n f

209. *brew;*
brewing 1;
gyle (GB)
brassin n m

210. *brew kettle* (US);
brewing kettle (US);
copper (GB);
kettle (US);
wort copper (GB);
wort boiler (GB)
chaudière à houblonner n f
chaudière à moût n f

211. *brew kettle adjunct*
Syn. de *kettle adjunct*

212. *brewer*
brasseur n m
brasseuse n f

213. *brewer's grains*
Syn. de *spent grains*

214. *brewer's grist*
Syn. de *grist*

215. *brewer's malt*
Syn. de *brewing malt*

216. *brewer's rice;*
broken rice;
rice grits;
rice screenings
brisures de riz n f pl

217. *brewer's sarcina*
Syn. de *beer sarcina*

218. *brewer's wort*
Syn. de *wort*

219. *brewer's yeast;*
brewery yeast;
brewing yeast
levure de bière n f
levure de brasserie n f

220. *brewery;*
brewery plant
brasserie n f

221. *brewery effluent*
Syn. de *brewery wastewaters*

222. *brewery fermentation*
fermentation de brasserie n f
fermentation brassicole n f

223. *brewery plant*
Syn. de *brewery*

224. *brewery wastewaters;*
brewery effluent;
brewing effluent
eaux résiduaires de brasserie n f pl

225. *brewery wort*
Syn. de *wort*

226. *brewery yeast*
Syn. de *brewer's yeast*

227. *brewhouse*
salle de brassage n f

228. *brewhouse equipment*
matériel de brassage n m

229. *brewhouse yield*
Syn. de *brewing yield*

230. *brewing 1*
Syn. de *brew*

231. *brewing 2;*
brewing process;
batch brewing
brassage n m

232. *brewing adjunct*
Syn. de *adjunct*

233. *brewing barley;*
malting barley
orge de brasserie n f

234. *brewing effluent*
Syn. de *brewery wastewaters*

235. *brewing industry*
industrie brassicole n f

236. *brewing kettle*
Syn. de *brew kettle*

237. *brewing liquor;*
mashing liquor;
brewing water;
mashing-in water;
mash water;
hot liquor
eau d'empâtage n f
eau de brassage n f

238. *brewing malt;*
brewer's malt
malt de brasserie n m
malt de brassage n m

239. *brewing process*
Syn. de *brewing 2*

240. *brewing science*
science brassicole n f

241. *brewing value*[9]
valeur brassicole n f

242. *brewing water*
Syn. de *brewing liquor*

243. *brewing yeast*
Syn. de *brewer's yeast*

244. *brewing yield;*
yield in copper;
brewhouse yield;
yield of extract;
extract yield
rendement au brassage n m
rendement en chaudière n m

245. *brewmaster*
Syn. de *master brewer*

246. *brew, to*
brasser v

247. *brimful capacity*
capacité à ras bord n f

248. *brine*
saumure n f

249. *brine tank*
bac à saumure n m

250. *British gum*
Syn. de *dextrin*

251. *broaching*
mise en perce n f

252. *broaching tap; tapping valve; keg valve; tap valve*
robinet du plongeur n m

253. *broach, to; to tap*
mettre en perce loc v

254. *broken rice*
Syn. de *brewer's rice*

255. *brown foam*
Syn. de *bitters*

256. *brown malt*
malt brun n m

257. *brumalt*
malt réductonique n m
malt à mélanoïdines n m

258. *bucket conveyor*
convoyeur à godets n m
transporteur à godets n m

259. *bucket elevator*
élévateur à godets n m

260. *budding*
bourgeonnement n m

261. *bud, to*
bourgeonner v

262. *buffer tank; holding tank; surge tank*
bac tampon n m
bac d'attente n m
réservoir n m
réservoir d'attente n m

263. *bundle, to*
fardeler v

264. *bundling machine*
Syn. de *pallet wrapping machine*

265. *bung*
bonde n f

266. *bung brander, bung branding machine*
marqueur de bondes n m

267. *bung branding machine*
Syn. de *bung brander*

268. *bung extractor; debunger*
débondoir n m

269. *bung finder*
chercheuse de bonde n f

270. *bung hole*
trou de bonde n m

271. *bunging*
bondonnage n m

272. *bung, to*
bondonner v

273. *burtonization; burtonizing*
burtonisation n f

274. *burtonize, to*
burtoniser v

275. *burtonizing*
Syn. de *burtonization*

276. *burtonizing salts; hardening salts*
sels burtonisants[10] n m pl

277. *button-down can; push-button can*
canette presse-boutons n f
canette à boutons n f

278. *by-product*
sous-produit n m

C

279. *C.I.P.*
Abrév. de *cleaning-in-place*

280. *CO_2 collecting plant*
Syn. de *carbonic gas collecting plant*

281. *calcium chloride*
chlorure de calcium n m

282. *calcium oxalate*
oxalate de calcium n m

283. *calcium oxide; lime*
oxyde de calcium n m
chaux vive n f
chaux anhydre n f

284. *calcium sulfate*
sulfate de calcium n m

285. *can*
canette n f

286. *can closer*
Syn. de *seamer*

287. *can depalletizer*
dépalettiseur de canettes n m

288. *candle filter*
filtre à bougies n m

289. *can filler*
soutireuse de canettes n f

290. *can filling*
remplissage de canettes n m
soutirage en canettes n m

291. *canned beer*
bière en canette n f

292. *canner's end; cover*
fond de fermeture n m
couvercle n m

293. *can palletizer*
palettiseur de canettes n m

294. *can sealer*
Syn. de *seamer*

295. *can tumbler; can twist*
retourneur de canettes n m

296. *can twist*
Syn. de *can tumbler*

297. *can warmer*
réchauffeur de canettes n m

298. *capacity*
capacité n f
contenance n f

299. *capsule*
Syn. de *crown cap*

300. *caramel malt; crystal malt*
malt caramel n m
malt cristal n m
malt caramélisé n m

301. *Cara-Pils* (m.d.); *pale crystal malt*
Cara-Pils (m.d.) n m
malt caramel pâle n m

302. *carbohydrate haze; starch turbidity*
trouble d'amidon n m

303. *carbonate*[11], *to; to saturate*
saturer v

304. *carbonating*
Syn. de *carbonation*

305. *carbonation*[11]*; carbonating*
saturation n f
saturation en gaz carbonique n f
saturation en CO_2 n f

306. *carbonator*[11]*; saturator*
saturateur n m

307. *carbon dioxide; carbonic anhydride; carbonic acid gas*
gaz carbonique n m
anhydride carbonique n m
dioxyde de carbone n m

308. *carbon dioxide collection*
récupération du gaz carbonique n f
récupération du CO_2 n f

309. *carbon dioxide compressor*
compresseur de gaz carbonique n m
compresseur de CO_2 n m

310. *carbon dioxide measurement*
dosage du gaz carbonique n m
dosage du CO_2 n m

311. *carbon filter*
filtre à charbon n m

312. *carbonic-acid gas*
Syn. de *carbon dioxide*

313. *carbonic anhydride*
Syn. de *carbon dioxide*

314. *carbonic gas collecting plant; CO_2 collecting plant*
installation de récupération du gaz carbonique n f
installation de récupération du CO_2 n f

315. *cardboard*
carton n m

316. *carrageen*
Syn. de *Irish moss*

317. *carrousel*
carrousel n m

318. *carton; case*
caisse en carton n f
caisse n f

319. *carton cleaner; case cleaner*
retourneur de caisses n m
culbuteur de caisses n m

320. *carton former; case former*
cartonneuse de caisses n f

321. *case*
Syn. de *carton*

322. *case cleaner*
Syn. de *carton cleaner*

323. *case conveyor*
convoyeur de caisses n m
transporteur de caisses n m

324. *case counter*
compteur de caisses n m

325. *case depalletizer*
dépalettiseur de caisses n m

326. *case divider; partitioning machine*
cloisonneuse n f

327. *case former*
Syn. de *carton former*

328. *case gluer*
encolleuse de cartons n f

329. *case gluer-sealer*
encolleuse-colleuse de cartons n f

330. *case packer; packer*
encaisseuse n f

331. *case packing*
encaissage n m

332. *case palletizer*
palettiseur de caisses n m

333. *case sealer*
colleuse de cartons n f

334. *case, to*
encaisser v

335. *cask*
Syn. de *keg*

336. *cask beer*
Syn. de *draught beer 1*

337. *cast; strikeout*
vidange de la chaudière n f

338. *cast the copper, to; to strike the kettle*
vidanger la chaudière loc v

339. *catkin of hops*
Syn. de *hop cone*

340. *cauliflower head*
Syn. de *kraeusen 2*

341. *cauliflower head of foam*
Syn. de *kraeusen 2*

342. *cauliflower stage*
Syn. de *kraeusen 1*

343. *caustic soda*
Syn. de *sodium hydroxide*

344. *caustic soda solution*
solution d'hydroxyde de sodium n f
solution de soude caustique n f

345. *Celite* (m.d.)
Célite (m.d.) n f

346. *cell count*
numération de cellules n f

347. *centering bell; bell*
tulipe de centrage n f

348. *centrifugal separation*
séparation centrifuge n f

349. *centrifugal separator*
séparateur centrifuge n m

350. *centrifugation*
centrifugation n f

351. *centrifuge*
centrifugeuse n f

352. *cereal cooker; adjunct cooker; cooker*
chaudière à grains crus n f

353. *cereal mash; adjunct mash; cooker mash*
trempe de grains crus n f

354. *cereal silo; adjunct silo*
silo à grains crus n m

355. *cereal weigh hopper; grits scale hopper*
trémie à grains crus n f

356. *chain conveyor*
convoyeur à chaînes n m
transporteur à chaînes n m

357. *check fermentation*
ralentissement de la fermentation n m
arrêt de la fermentation n m

358. *chilled water tank*
réservoir d'eau glacée n m

359. *chiller*
Syn. de *cooler*

360. *chill haze; reversible haze*
trouble au froid n m
trouble à froid n m
trouble réversible n m

361. *chilling*[12] (GB); *conditioning 1* (GB)
chilling n m

362. *chillproofing; stabilizing*
stabilisation n f

363. *chimb*
Syn. de *chime*

364. *chime*[13] (US); *chimb* (GB)
peigne n m

365. *chimney*
Syn. de *stack*

366. *chit malt; amber malt; Spitzmalt* (m.d.)
malt ambré n m

367. *chlorinate, to*
chlorer v

368. *chlorination*
chloration n f

369. *chlorinator*
chlorateur n m

370. *chlorine*
chlore n m

371. *chocolate malt*
Syn. de *roasted malt*

372. *chute; slide*
glissière n f
goulotte n f

373. *clarificant*
Syn. de *clarifying agent*

374. *clarification*
clarification n f

375. *clarifying agent; clarificant*
clarifiant n m

376. *cleaning-in-place; in-place cleaning*
Abrév. *C.I.P.*
nettoyage en place n m
nettoyage en circuit fermé n m
Abrév. **N.E.P.**

377. *cleaning-in-place system*
système de nettoyage en place n m

378. *cleaning water*
eau de nettoyage n f

379. *clear wort*
moût clair n m
moût limpide n m

380. *clogging; blinding*
colmatage n m

381. *closed fermenter*
cuve de fermentation fermée n f

382. *closing machine*
Syn. de *seamer*

383. *closure*
Syn. de *crowning*

384. *coagulation*
coagulation n f

385. *coarse grits*
gros gruau n m

386. *coarse trub* (US); *hot trub* (GB); *hot break* (GB); *kettle break* (US)
trouble grossier n m
trouble à chaud n m
tranché en chaudière n m

387. *code marking*
codage n m

388. *code marking machine*
Syn. de *encoder*

389. *cold break; cold trub*
trouble fin n m
cassure au froid n f

390. *cold hopping*
Syn. de *dry hopping*

391. *cold trub*
Syn. de *cold break*

392. *cold water tank*
réservoir d'eau froide n m

393. *cold wort*
moût froid n m

394. *collar of foam*
Syn. de *beer foam*

395. *colloidal haze; protein-tannin haze*
trouble colloïdal n m

396. *colloidal stability*
stabilité colloïdale n f

397. *Collupulin* (m.d.)
collupulin (m.d.) n f

398. *colorimeter*
colorimètre n m

399. *color measurement*
colorimétrie n f
mesure de la coloration n f

400. *combination mash-lauter tun*[14]
cuve mixte d'empâtage et de filtration n f

401. *compact bottle;*
stubby bottle
bouteille à col court n f

402. *completion of saccharification*
fin de la saccharification n f

403. *compound*[15]*;*
insert;
liner;
spot
joint n m

404. *compressed yeast*
Syn. de *pressed yeast*

405. *compressor*
compresseur n m

406. *conditioning 1*
Syn. de *chilling*

407. *conditioning 2*
garde haute n f

408. *conditioning tank*
Syn. de *storage tank*

409. *continuous fermentation*
V.a. *batch fermentation*
fermentation continue n f

410. *conversion*
Syn. de *saccharification*

411. *conversion temperature*
Syn. de *saccharification temperature*

412. *cooker*
Syn. de *cereal cooker*

413. *cooker mash*
Syn. de *cereal mash*

414. *cooler;*
chiller
refroidisseur n m
réfrigérant n m

415. *cooling coil;*
attemperator coil
serpentin de refroidissement n m

416. *cooling jacket;*
attemperator jacket
double enveloppe de refroidissement n f

417. *cooling water*
eau de refroidissement n f

418. *copper*
Syn. de *brew kettle*

419. *copper adjunct*
Syn. de *kettle adjunct*

420. *copper boiling;*
kettle boil
ébullition en chaudière n f

421. *corn*
Syn. de *maize*

422. *corn grits*
Syn. de *grits*

423. *corn sugar*
sucre d'amidon n m

424. *corn syrup*
sirop de maïs n m

425. *corrugated board*
carton ondulé n m

426. *counter pressure*
contre-pression n f

427. *counter-pressure filler;*
counter-pressure filling machine
soutireuse isobarométrique n f
soutireuse à contre-pression n f

428. *counter-pressure filling machine*
Syn. de *counter-pressure filler*

429. *counter-pressure racker*
enfûteuse isobarométrique n f
enfûteuse à contre-pression n f

430. *cover*
Syn. de *canner's end*

431. *cover feed magazine*
magasin de fonds n m

432. *cover hook*
crochet de fond n m
Abrév. **c.f.**

433. *crown*
Syn. de *crown cap*

434. *crown cap;*
crown;
crown closure;
crown cork;
capsule
bouchon-couronne n m
capsule-couronne n f
capsule n f

435. *crown closure*
Syn. de *crown cap*

436. *crown closure machine*
Syn. de *crowner*

437. *crown cork*
Syn. de *crown cap*

438. *crowner;*
crown closure machine
capsuleuse n f
boucheuse couronne n f

439. *crown hopper*
trémie à bouchons-couronnes n f
réservoir à bouchons-couronnes n m

440. *crowning;*
closure
capsulage n m
bouchage n m

441. *crowning head*
tête de capsulage n f
tête de bouchage n f

442. *crown, to*
capsuler v
boucher v

443. *crushed malt*
Syn. de *grist*

444. *crushed malt hopper*
Syn. de *grist hopper*

445. *crushing*[16];
malt crushing;
grinding;
milling
concassage n m
concassage du malt n m

446. *crush*[16], *to;*
to grind;
to mill
concasser v

447. *crystal malt*
Syn. de *caramel malt*

448. *culture yeast;*
pure culture yeast
levure de culture n f
levure pure n f
levure sélectionnée n f

449. *cyclone;*
air cyclone
cyclone n m

450. *cylindroconical fermenter*
cuve de fermentation cylindro-conique n f

451. *cylindroconical tank*
cuve cylindro-conique n f

D

452. *D.E. filter*
Abrév. de *diatomaceous earth filter*

453. *D.E. filtration*
Abrév. de *diatomaceous earth filtration*

454. *D-glucose*
Syn. de *dextrose*

455. *darauflassen*[17];
doubling
darauflassen n m

456. *dark malt*
malt foncé n m

457. *daughter cell*
cellule fille n f

458. *deaerated water*
eau désaérée n f

459. *deaeration*
désaération n f

460. *debunger*
Syn. de *bung extractor*

461. *debunging*
débondage n m

462. *debung, to*
débonder v

463. *deck*[8]
étage n m

464. *decoction;*
decoction mashing;
decoction process
décoction n f
brassage par décoction n m
méthode par décoction n f

465. *decoction mashing*
Syn. de *decoction*

466. *decoction process*
Syn. de *decoction*

467. *decrowner*
décapsuleuse n f

468. *degree Plato*
degré Plato n m

469. *depalletizer*
dépalettiseur n m

470. *depalletizing*
dépalettisation n f

471. *depressurization;*
snifting
décompression n f

472. *dew point*
point de rosée n m

473. *dextrin*
V.o. *dextrine*
British gum
dextrine n f

474 *dextrogenic enzyme*
Syn. de *alpha-amylase*

475. *dextrose;*
D-glucose
dextrose n m
***d*-glucose** n m

476. *diacetyl rest;*
warm conditioning
garde chaude n f
maturation chaude n f

477. *diastase 1*
Syn. de *enzyme*

478. *diastase 2*
Syn. de *amylase*

479. *diastatic power;*
enzymatic power
pouvoir diastasique n m

480. *diatomaceous earth;*
diatomite;
kieselguhr
terre de diatomées n f
diatomite n f
kieselguhr n m

481. *diatomaceous-earth filter;*
diatomite filter;
kieselguhr filter
Abrév. *D.E. filter*
filtre à diatomées n m
filtre à diatomite n m
filtre à kieselguhr n m

482. *diatomaceous earth filtration;*
diatomite filtration;
kieselguhr filtration
Abrév. *D.E. filtration*
filtration sur diatomées n f
filtration sur diatomite n f
filtration sur kieselguhr n f

483. *diatomite*
Syn. de *diatomaceous earth*

484. *diatomite filter*
Syn. de *diatomaceous-earth filter*

485. *diatomite filtration*
Syn. de *diatomaceous-earth filtration*

486. *dilute, to*
Syn. de *to blend*

487. *dilution*
Syn. de *blending*

488. *dilution water*
eau de coupage n f

489. *dipping;*
excise dip
jaugeage n m

490. *dip-stick*
jauge n f

491. *discharge end*
sortie n f

492. *discharge grains, to*
dédrêcher v

493. *discharge pipe*
tuyau de vidange n m

494. *discharge table;*
unloading table;
outfeed table
table d'évacuation n f
table de déchargement n f

495. *disinfection;*
Syn. de *sanitizing*

496. *divider;*
partition
cloison n f

497. *dome;*
dome-shaped lid
dôme n m

498. *dome-shaped lid*
Syn. de *dome*

499. *Dortmund*
dortmund n f

500. *Dosimat*
Syn. de *body feed tank*

501. *double-deck pasteurizer*
pasteurisateur à double étage n m

502. *double-decoction mashing process*
Syn. de *double-decoction process*

503. *double-decoction process;*
two-mash process;
double-decoction mashing process
décoction à deux trempes n f
méthode à deux trempes n f

504. *double filtration;*
double-stage filtration;
two-stage filtration
filtration double n f

505. *double mashing*
Syn. de *double-mash method*

506. *double-mash method;*
double mashing;
double-mash procedure;
double-mash system
méthode de brassage mixte n f
brassage mixte n m
méthode mixte n f

507. *double-mash procedure*
Syn. de *double-mash method*

508. *double-mash system*
Syn. de *double-mash method*

509. *double-seamer*
Syn. de *seamer*

510. *double-seaming machine*
Syn. de *seamer*

511. *double-stage filtration*
Syn. de *double filtration*

512. *doubling*
Syn. de *darauflassen*

513. *doughing-in*
Syn. de *mashing-in*

514. *dough-in, to*
Syn. de *to mash in*

515. *draff*
Syn. de *spent grains*

516. *draught beer*[18] *1*
V.o. *draft beer*
keg beer;
cask beer;
barrelled beer
bière en fût n f

517. *draught beer*[18] *2*
V.o. *draft beer*
beer on draught
V.o. *beer on draft*
bière à la pression n f
bière pression n f

518. *drawback*[19]
rembours n m
remise n f

519. *draw cock*
Syn. de *sampling cock*

520. *draw-off*
Syn. de *draw-off of the wort*

521. *draw-off of the wort;*
running-off of the wort;
run-off of the wort;
draw-off
soutirage du moût n m
écoulement du moût n m

522. *draw-off pipe;*
run-off pipe
tuyau de soutirage n m

523. *dried cones*
Syn. de *hops*

524. *dried hops*
Syn. de *hops*

525. *dried spent brewer's grains*
Syn. de *dried spent grains*

526. *dried*[20] *spent grains;*
dried spent brewer's grains
drêche séchée n f
drêche déshydratée n f

527. *dried*[20] *yeast*
levure séchée n f

528. *drinking water;*
potable water
eau potable n f

529. *dry hopping;*
cold hopping
houblonnage à cru n m

530. *durable life*
Syn. de *shelf life*

531. *dust exhaust*
aspirateur de poussière n m

532. *dust yeast;*
powdery yeast;
non-flocculent yeast
levure poussiéreuse n f

E

533. *E.B.I.*
Abrév. de *electronic bottle inspector*

534. *electronic bottle inspector*
Abrév. *E.B.I.*
mireuse électronique n f
inspectrice électronique n f

535. *elevator*
élévateur n m

536. *empties*
V.a. *full goods*
vides n f pl

537. *empty bottle*
bouteille vide n f

538. *empty bottle inspection*
mirage des bouteilles vides n m
inspection des bouteilles vides n f

539. *empty bottle inspector;*
empty bottle scanner
mireuse de bouteilles vides n f
inspectrice de bouteilles vides n f

540. *empty bottle scanner*
Syn. de *empty bottle inspector*

541. *encoder;*
code marking machine;
label coding device
codeur n m

542. *end*
Syn. de *bottom*

543. *endopeptidase;*
proteinase
endopeptidase n f
protéinase n f

544. *endosperm;*
albumen[21]
V.a. *starchy endosperm*
endosperme n m
amande n f

545. *enzymatic power*
Syn. de *diastatic power*

546. *enzyme;*
diastase 1
enzyme n f

547. *enzymology*
enzymologie n f

548. *equipment for fermentation processes*
matériel de fermentation n m

549. *essential oil*
huile essentielle n f
essence n f

550. *essential oil of hops*
Syn. de *hop essential oil*

551. *ethanol*
Syn. de *alcohol*

552. *ethereal oil;*
volatile oil
huile volatile n f

553. *ethyl alcohol*
Syn. de *alcohol*

554. *excess brewer's yeast*
Syn. de *spent yeast*

555. *excess yeast*
Syn. de *spent yeast*

556. *excise;*
excise tax;
excise duty
accise n f
droit d'accise n m

557. *excise dip*
Syn. de *dipping*

558. *excise duty*
Syn. de *excise*

559. *excise tax*
Syn. de *excise*

560. *exopeptidase*
exopeptidase n f

561. *expandable pallet*
palette perdue n f

562. *Export* (m.d.)
Export (m.d.) n f

563. *export beer*
bière d'exportation n f

564. *extract*
extrait n m

565. *extract content*
teneur en extrait n f

566. *extract yield*
Syn. de *brewing yield*

F

567. *F.U. (ASBC)*
Abrév. de *Formazin turbidity unit (ASBC)*

568. *F.U. (EBC)*
Abrév. de *Formazin haze unit (EBC)*

569. *false bottom*
faux-fond n m

570. *fassen*
Syn. de *vatting*

571. *feeding device*
distributeur n m

572. *feed roll*
rouleau d'alimentation n m

573. *feedwater*
Syn. de *boiler feedwater*

574. *female flower of the hop*
Syn. de *hop cone*

575. *fermentability*
fermentescibilité n f

576. *fermentable*
fermentescible adj

577. *fermentation*
fermentation n f

578. *fermentation cellar;*
fermenting cellar;
fermenting room;
fermenting house;
fermentation room
cave de fermentation n f
salle de fermentation n f

579. *fermentation room*
Syn. de *fermentation cellar*

580. *fermentation temperature*
température de fermentation n f

581. *fermentative*
fermentatif adj
fermentaire adj

582. *fermentative capacity*
pouvoir fermentaire n m

583. *fermenter*
Syn. de *fermenting tank*

584. *fermenting beer*
Syn. de *kraeusen 3*

585. *fermenting cellar*
Syn. de *fermentation cellar*

586. *fermenting house*
Syn. de *fermentation cellar*

587. *fermenting room*
Syn. de *fermentation cellar*

588. *fermenting tank;*
fermenter;
fermenting tun;
fermenting vat;
fermenting vessel
cuve de fermentation n f

589. *fermenting tun*
Syn. de *fermenting tank*

590. *fermenting vat*
Syn. de *fermenting tank*

591. *fermenting vessel*
Syn. de *fermenting tank*

592. *fermenting wort*
Syn. de *kraeusen 3*

593. *ferment, to*
fermenter v

594. *fill check;*
filling-height checking
contrôle de niveau de remplissage n m
contrôle de remplissage n m

595. *fill-check unit;*
filling-height checking device
contrôleuse de niveau n f

596. *filled bottle*
bouteille pleine n f

597. *filled bottle inspection*
mirage des bouteilles pleines n m
inspection des bouteilles pleines n f

598. *filler*
Syn. de *bottler*

599. *filler bowl*
réservoir annulaire de la soutireuse n m

600. *filler tube*
Syn. de *filling tube*

601. *fill-height*
V.o. *filling-height*
niveau de remplissage n m

602. *filling arm*
Syn. de *racking arm*

603. *filling head*
bec de soutirage n m

604. *filling-height checking*
Syn. de *fill check*

605. *filling-height checking device*
Syn. de *fill-check unit*

606. *filling tube; filler tube*
canule de soutirage n f
canule de remplissage n f

607. *filling valve; beer valve*
robinet de soutirage n m

608. *fill, to*
Syn. de *to bottle*

609. *filter*
filtre n m

610. *filter aid*
adjuvant de filtration n m

611. *filter-aid filter*
Syn. de *precoat filter*

612 *filter bed*
couche filtrante n f
lit filtrant n m

613. *filter cake*
gâteau de filtration n m
gâteau de sédiment n m

614. *filter cellar; filtration room*
salle de filtration n f

615. *filter cloth; filter mesh*
toile filtrante n f
toile de filtre n f
tissu filtrant n m

616. *filtered beer tank*
réservoir de bière filtrée n m
réservoir de bière claire n m

617. *filter element*
élément filtrant n m
cartouche filtrante n f

618. *filtering medium*
Syn. de *filter medium*

619. *filter leaf; leaf*
cadre filtrant n m
cadre n m

620. *filter mass*
masse filtrante n f

621. *filter medium; filtering medium*
milieu filtrant n m

622. *filter mesh*
Syn. de *filter cloth*

623. *filter plate; plate*
plaque n f

624. *filter press; press filter*
filtre-presse n m

625. *filter run*
Syn. de *filtration run*

626. *filter sheet*
plaque filtrante n f
carton filtrant n m
plaque de filtration n f

627. *filter, to*
filtrer v

628. *filtration*
filtration n f
filtrage n m

629. *filtration room*
Syn. de *filter cellar*

630. *filtration run; filter run*
cycle de filtration n m

631. *final attenuation;*
final degree of attenuation;
final degree of the end fermentation
atténuation finale n f
atténuation secondaire n f
atténuation de sortie n f

632. *final beer*
Syn. de *finished beer*

633. *final degree of attenuation*
Syn. de *final attenuation*

634. *final degree of the end fermentation*
Syn. de *final attenuation*

635. *final filtration*
Syn. de *fine filtration*

636. *final period*
Syn. de *mashing-off*

637. *final stand temperature*
Syn. de *saccharification temperature*

638. *final temperature*
Syn. de *mashing-off temperature*

639. *fine filter;*
polishing filter
filtre de finissage n m
filtre de polissage n m

640. *fine filtration;*
final filtration;
polishing filtration
filtration de finissage n f
filtration fine n f
filtration de polissage n f

641. *fine grits*
gruau fin n m

642. *fining 1*
collage n m

643. *fining 2*
colle n f

644. *finish*
bague[22] n f

645. *finished beer;*
final beer
bière finie n f

646. *finished good*
produit fini n m

647. *first hopping*
premier houblonnage n m

648. *first runnings*
Syn. de *first wort*

649. *first-seaming operation*[23]
première passe n f
roulage n m

650. *first wort;*
first runnings
premier moût n m
premier bouillon n m

651. *five-roll mill*
concasseur à cinq cylindres n m

652. *flap*
rabat (de la caisse) n m

653. *flash pasteurization*
pasteurisation instantanée n f
pasteurisation haute n f

654. *flash pasteurizer*
pasteurisateur à plaques n m

655. *flavor maturation*
affinage de la saveur n m
affinage n m

656. *flocculate, to*
floculer v

657. *flocculating yeast;*
flocculent yeast
levure floculante n f
levure floconneuse n f
levure caséeuse n f

658. *flocculation*
floculation n f

659. *flocculence;*
flocculency
floculence n f

660. *flocculency*
Syn. de *flocculence*

661. *flocculent yeast*
Syn. de *flocculating yeast*

662. *flowmeter*
débitmètre n m

663. *flow rate*
débit n m

664. *fluted roll*
Syn. de *grooved roll*

665. *foam*
Syn. de *beer foam*

666. *foaming ability; head-forming capacity*
aptitude à mousser n f
capacité à mousser n f

667. *foam trap*[24]*; fob tank*
barboteur n m

668. *fobbing*[26]
moussage n m
dégagement de mousse n m

669. *fob return vessel*[25]
coupe-mousse n m

670. *fob tank*
Syn. de *foam trap*

671. *foil cap*
Syn. de *overcapsule*

672. *foil capsule*
Syn. de *overcapsule*

673. *foiler*
stanioleuse n f

674. *food additive*
additif alimentaire n m

675. *forced*
Syn. de *overmodified*

676. *forcing test*
Syn. de *aging test*

677. *foremasher* (US); *pony masher* (US); *hydrator* (GB); *premasher* (GB)
hydrateur n m

678. *fork lift truck; fork truck*
chariot élévateur à fourches n m

679. *fork truck*
Syn. de *fork lift truck*

680. *Formazin haze unit (EBC)*
Abrév. *F.U. (EBC)*
unité de turbidité (EBC) n f

681. *Formazin turbidity unit (ASBC)*
Abrév. *F.U. (ASBC)*
unité de turbidité (ASBC) n f

682. *foundation water*
eau de préremplissage n f

683. *four-rowed barley; lax-eared six-rowed barley*
orge à quatre rangs n f

684. *four-way pallet*
palette à quatre entrées n f

685. *freight elevator*
monte-charge n m

686. *front label*
Syn. de *body label*

687. *frothy head stage*
Syn. de *kraeusen 1*

688. *full goods*
V.a. *empties*
pleines (bouteilles et canettes) n f pl

G

689. *gang loader*
V.a. *accumulation table*
table de chargement (de la laveuse) n f

690. *gelatification*
Syn. de *gelatinization*

691. *gelatinization; gelatification*
gélatinisation n f
gélification n f
empesage n m

692. *gelatinization range*
Syn. de *gelatinization temperature*

693. *gelatinization temperature; gelatinization range*
température de gélatinisation n f
température d'empesage n f
zone de gélatinisation n f

694. *gelose*
Syn. de *agar*

695. *glucanase*
glucanase n f

696. *glucose*
glucose n m

697. *glucose syrup*
sirop de glucose n m

698. *glue roller*
rouleau encolleur n m

699. *gluing*
encollage n m

700. *glume*
glumelle n f

701. *glutelin*
glutéline n f
glutine n f
glutéine n f

702. *gluten*
gluten n m

703. *glycol*
glycol n m

704. *gooseneck; swan-neck*
V.o. *swan's neck*
col-de-cygne n m

705. *government cellar*
Syn. de *bottling cellar*

706. *government tank*
Syn. de *bottling tank*

707. *grains*
Syn. de *spent grains*

708. *grains bed; mash bed; grains filter bed*
couche de drêche n f

709. *grains discharge; spent grains removal; grains out operation*
dédrêchage n m

710. *grains discharge arm*
Syn. de *lautering machine*

711. *grains filter bed*
Syn. de *grains bed*

712. *grains out operation*
Syn. de *grains discharge*

713. *grains press*
presse à drêche n f

714. *Gram-negative*
Gram-négatif adj

715. *Gram-positive*
Gram-positif adj

716. *grant; spend safe; underback*
reverdoir n m

717. *gravity sedimentation*
Syn. de *sedimentation*

718. *green beer*
bière jeune n f
bière verte n f

719. *green malt*
malt vert n m

720. *grinding*
Syn. de *crushing*

721. *grind, to*
Syn. de *to crush*

722. *grist;*
crushed malt;
malt grist
mouture de malt n f

723. *grist case*
Syn. de *grist hopper*

724. *grist hopper;*
crushed malt hopper;
grist case;
ground malt weigh hopper
trémie à mouture n f
trémie à farine n f

725. *grits;*
corn grits;
hominy grits (US);
maize grits (GB)
gruau de maïs n m

726. *grits scale hopper*
Syn. de *cereal weigh hopper*

727. *grooved roll;*
fluted roll
cylindre cannelé n m
cylindre denté n m

728. *ground malt weigh hopper*
Syn. de *grist hopper*

729. *gueuze beer*
V.o. *gueuse beer*
gueuze n f

730. *gueuze lambic*
Syn. de *lambic beer*

731. *gum box*
bac à colle n m

732. *gushing*
giclage n m

733. *gushing beer;*
wild beer;
overfoaming beer
bière sauvage n f

734. *gyle*
Syn. de *brew*

735. *gypsum*
gypse n m
sulfate de calcium hydraté n m

H

736. *handling*
manutention n f

737. *hand truck*
diable n m

738. *hardening salts*
Syn. de *burtonizing salts*

739. *hard resin*
résine dure n f

740. *Hartong index;*
Hartong number
indice Hartong n m

741. *Hartong number*
Syn. de *Hartong index*

742. *haze;*
turbidity
trouble n m
turbidité n f

743. *head-forming capacity*
Syn. de *foaming ability*

744. *head of beer*
Syn. de *foam*

745. *head space*
V.o. *headspace*
vide n m
volume d'expansion n m
chambre d'expansion n f

746. *heat exchanger*
échangeur de chaleur n m
échangeur de température n m
échangeur thermique n m

747. *heating jacket*
Syn. de *steam jacket*

748. *high-gravity brewing*
brassage à haute densité n m
brassage à densité élevée n m

749. *high kraeusen*[27] *1;*
rockhead stage;
third stage
stade des hauts kraüsen n m
hauts kraüsen 1 n m pl

750. *high kraeusen*[27] *2*
hauts kraüsen 2 n m pl
hautes mousses n f pl

751. *hold;*
temperature hold period
stationnement n m
palier de température n m

752. *holding tank*
Syn. de *buffer tank*

753. *hold, to*
stationner v

754. *hominy grits*
Syn. de *grits*

755. *hop;*
hop plant
houblon 2 n m

756. *hop back;*
hop strainer;
hop separator
bac à houblon n m
séparateur de houblon n m
panier à houblon n m

757. *hop boiling*
Syn. de *wort boiling*

758. *hop bud*
Syn. de *hop cone*

759. *hop cone;*
catkin of hops;
blossom of the hop;
female flower of the hop;
hop bud
cône de houblon n m
cône de houblon femelle n m
fleur femelle de houblon n f

760. *hop essential oil;*
hop oil;
essential oil of hops
huile essentielle du houblon n f
huile du houblon n f

761. *hop extract*
extrait de houblon n m

762. *hop extraction*
extraction du houblon n f

763. *hop field;*
hop garden;
hopyard
houblonnière n f

764. *hop flour*
Syn. de *lupulin 1*

765. *hop garden*
Syn. de *hop field*

766. *hop meal*
Syn. de *lupulin 1*

767. *hop montejus*
montejus n m

768. *hop oil*
Syn. de *hop essential oil*

769. *hopped wort;*
bittered wort
moût houblonné n m

770. *hop pellet;*
pelletized hops
pellet de houblon n m
bouchon de houblon n m
granulé de houblon n m

771. *hopper*
trémie n f

772. *hopping*
houblonnage n m

773. *hop plant*
Syn. de *hop*

774. *hop powder*
houblon en poudre n m
poudre de houblon n f

775. *hop resin*
résine du houblon n f

776. *hop room;*
hop store
chambre à houblon n f

777. *hops;*
dried hops;
dried cones
houblon 1 n m
houblon séché n m

778. *hop separator*
Syn. de *hop back*

779. *hop store*
Syn. de *hop room*

780. *hop strainer*
Syn. de *hop back*

781. *hop tearing machine*
effeuilleuse à houblon n f

782. *hop, to*
houblonner v

783. *hopyard*
Syn. de *hop field*

784. *hot break*
Syn. de *coarse trub*

785. *hot liquor*
Syn. de *brewing liquor*

786. *hot melt*
thermoenduction n f
encollage à chaud n m
thermocollage n m

787. *hot melt adhesive*
colle à chaud n f

788. *hot trub*
Syn. de *coarse trub*

789. *hot water tank*
réservoir d'eau chaude n m

790. *hot wort*
moût chaud n m

791. *hot wort receiver*
Syn. de *hot wort tank*

792. *hot wort tank;*
hot wort receiver
V.a. *Whirlpool tank*
bac de décantation n m
cuve de décantation n f

793. *humulone*
V.o. *humulon*
humulone n f

794. *husk*
balle 2 n f
écorce n f
enveloppe pailleuse n f

795. *hydrator*
Syn. de *foremasher*

796. *hydrolysis*
hydrolyse n f

I

797. *I.T.T.*
Abrév. de *Indicator Time Test*

798. *I.T.T. Value*
Abrév. de *Indicator Time Test value*

799. *in-bottle pasteurization*
pasteurisation en bouteilles n f

800. *in bulk*
en vrac loc adv ou loc adj

801. *increase the temperature, to*
Syn. de *to raise the temperature*

802. *index of protein solubilization*
Syn. de *Kolbach index*

803. *Indicator-Time Test*
Abrév. *I.T.T.*
essai du temps de décoloration n m

804. *Indicator-Time Test value*
Abrév. *I.T.T. value*
mesure du temps de décoloration n f

805. *industrial water; service water*
eau industrielle n f

806. *infeed end; load end*
entrée n f

807. *infeed table*
table d'alimentation n f

808. *infusion; infusion mashing; infusion process*
infusion n f
brassage par infusion n m
méthode par infusion n f

809. *infusion mashing*
Syn. de *infusion*

810. *infusion process*
Syn. de *infusion*

811. *in-line labeller*
étiqueteuse rectiligne n f

812. *in-place cleaning*
Syn. de *cleaning-in-place*

813. *insert*
Syn. de *compound*

814. *inspection hatch*
Syn. de *inspection port*

815. *inspection port; inspection hatch*
porte d'accès n f

816. *inspection window; observation window*
regard en verre n m
fenêtre vitrée n f
regard vitré n m

817. *intake hopper*
trémie de réception n f

818. *invertase; sucrase; saccharase*
invertase n f
saccharase n f
sucrase n f

819. *inverted funnel*
entonnoir n m

820. *invert sugar; inverted sugar*
sucre inverti n m
sucre interverti n m

821. *iodine reaction; starch test*
réaction à l'iode n f

822. *iodine test*
essai de saccharification n m

823. *Irish moss*[28]*; carrageen*
mousse d'Irlande (N) n f

824. *isinglass*
ichtyocolle n f
colle de poisson n f

825. *isohumulone*
isohumulone n f

826. *isomerized hop extract*
extrait de houblon isomérisé n m

J

827. *jacketed bottom; bottom jacket*
double-fond n m

828. *jetter*
gicleur n m

K

829. *keeping quality test*
Syn. de *aging test*

830. *keg*[29]*; cask; barrel*
fût n m

831. *keg beer*
Syn. de *draught beer 1*

832. *keg filler*
Syn. de *racker*

833. *kegger*
Syn. de *racker*

834. *kegging*
Syn. de *racking*

835. *kegging arm*
Syn. de *racker arm*

836. *kegging tube*
Syn. de *racking tube*

837. *keg lifter*
dispositif de levage du fût n m

838. *keg marking*
marquage des fûts n m

839. *keg palletizer*
palettiseur de fûts n m

840. *keg, to;*
to rack
enfûter v

841. *keg valve*
Syn. de *broaching tap*

842. *keg washer;*
keg washing machine
laveuse de fûts n f

843. *keg washing*
lavage des fûts n m

844. *keg washing machine*
Syn. de *keg washer*

845. *keg washing room*
salle de lavage des fûts n f

846. *kettle*
Syn. de *brew kettle*

847. *kettle adjunct;*
syrup and sugar adjunct;
copper adjunct;
brew kettle adjunct
succédané sucré n m

848. *kettle boil*
Syn. de *copper boiling*

849. *kettle break*
Syn. de *coarse break*

850. *kieselguhr*
Syn. de *diatomaceous earth*

851. *kieselguhr filter*
Syn. de *D.E. filter*

852. *kieselguhr filtration*
Syn. de *D.E. filtration*

853. *killer yeast*
levure tueuse n f

854. *knife*
Syn. de *lauter-tun rake*

855. *knocker;*
mechanical fobber
marteau mécanique n m

856. *knocking*
évacuation de l'air par choc n f

857. *Kolbach index;*
index of protein solubilization
indice Kolbach n m
rendement azoté n m

858. *kraeusen 1;*
frothy head stage;
cauliflower stage;
second stage;
low kraeusen;
young kraeusen
stade des kraüsen bas n m

859. *kraeusen 2;*
cauliflower head;
cauliflower head of foam
kraüsen 1 n m
kraüsen bas n m
pic de mousse n m

860. *kraeusen 3;*
kraeusen beer;
fermenting beer;
fermenting wort
kraüsen 2 n m
moût en fermentation n m

861. *kraeusen beer*
Syn. de *kraeusen 3*

862. *kraeusening; kraeusen process; kraeusening process*
ajout des kraüsen n m

863. *kraeusening process*
Syn. de *kraeusening*

864. *kraeusen process*
Syn. de *kraeusening*

865. *kraeusen, to*
réensemencer v
ajouter des kraüsen loc v

L

866. *label*
étiquette n f

867. *label box; label holder*
magasin à étiquettes n m
boîte à étiquettes n f

868. *label coding device*
Syn. de *encoder*

869. *label gripper*
griffe n f

870. *label holder*
Syn. de *label box*

871. *labeller; labelling machine*
étiqueteuse n f

872. *labelling*
étiquetage n m

873. *labelling head*
tête d'étiquetage n f

874. *labelling machine*
Syn. de *labeller*

875. *label picker; picker*
dispositif de prise d'étiquette n m

876. *label removal device*
dispositif d'extraction des étiquettes n m

877. *label, to*
étiqueter v

878. *laboratory yield*
rendement au laboratoire n m

879. *lager; lager beer*
lager n f

880. *lager beer*
Syn. de *lager*

881. *lager brewery; bottom-fermentation brewery*
brasserie de basse fermentation n f

882. *lager fermentation*
Syn. de *bottom fermentation*

883. *lagering*
garde basse n f

884. *lagering temperature; storage temperature*
température de garde n f

885. *lager tank*
Syn. de *storage tank*

886. *lager yeast*
Syn. de *bottom yeast*

887. *lambic*
Syn. de *gueuze lambic*

888. *lambic beer; gueuze lambic*
gueuze-lambic n f
lambic n m

889. *lauter beer*
bière filtrée n f

890. *lautering*
filtration sur cuve-filtre n f

891. *lautering blade*
Syn. de *lauter-tun rake*

892. *lautering machine; grains discharge arm*
piocheur de drêches n m
piocheur n m
agitateur à couteaux n m

893. *lautering rake*
Syn. de *lauter-tun rake*

894. *lauter, to*
filtrer sur cuve-filtre loc v

895. *lauter tub* (US); *lauter tun* (GB)
cuve-filtre n f

896. *lauter tun*
Syn. de *lauter tub*

897. *lauter-tun knife*
Syn. de *lauter-tun rake*

898. *lauter-tun rake; lauter-tun knife; lautering rake; lautering blade; rake; knife; blade*
couteau n m

899. *lax-eared-six-rowed barley*
Syn. de *four-rowed barley*

900. *leaf*
Syn. de *filter leaf*

901. *leaf filter; pressure leaf filter*
filtre à cadres n m

902. *lemon and lime extract*
essence de lime et de citron n f

903. *light beer*
V.o. *lite beer* (US)
bière légère n f

904. *lime*
Syn. de *calcium oxide*

905. *liner*
Syn. de *compound*

906. *liquefaction*
liquéfaction n f

907. *liquefying enzyme*
Syn. de *alpha-amylase*

908. *liquid carbon dioxide storage tank; liquid CO_2 storage tank*
réservoir de gaz carbonique liquide n m
réservoir de CO_2 liquide n m

909. *liquid CO_2 storage tank*
Syn. de *liquid carbon dioxide storage tank*

910. *liquid yeast; yeast slurry*
levure liquide n f

911. *live roll conveyor; live roller conveyor*
convoyeur à rouleaux commandés n m
convoyeur à rouleaux d'entraînement n m

912. *live roller conveyor*
Syn. de *live roll conveyor*

913. *load cell*
capteur à jauge n m
capteur de pesage n m

914. *load end*
Syn. de *infeed end*

915. *load table*
table de chargement n f

916. *low calorie beer*
bière hypocalorique n f

917. *low kraeusen*
Syn. de *kraeusen 1*

918. *lupulin*[30] *1*;
hop flour;
hop meal;
lupulin gland;
lupulin granule;
lupulin sac
lupuline 1 n f
glande pédicellée n f
graine de lupuline n f

919. *lupulin*[30] *2*
lupulin n m

920. *lupulin*[30] *3*
lupuline 2 n f

921. *lupulin gland*
Syn. de *lupulin 1*

922. *lupulin granule*
Syn. de *lupulin 1*

923. *lupulin sac*
Syn. de *lupulin 1*

924. *lupulone*
V.o. *lupulon*
lupulone n f

M

925. *magnesium sulfate*
sulfate de magnésium n m

926. *magnetic separator*
séparateur magnétique n m

927. *main fermentation*
Syn. de *primary fermentation*

928. *maintenance*
maintenance (N) n f

929. *maize* (GB);
corn (US)
maïs n m

930. *maize grits*
Syn. de *grits*

931. *malt*;
barley malt;
malted barley
malt n m
malt d'orge n m
orge maltée n f

932. *maltase*
maltase n f

933. *malt bin*
Syn. de *malt silo*

934. *malt charge*
versement de malt n m
versement n m

935. *malt crushing*
Syn. de *crushing*

936. *malted barley*
Syn. de *brewing barley*

937. *malt enzyme*
enzyme du malt n f

938. *malt extract*
extrait de malt n m

939. *malt grist*
Syn. de *grist*

940. *malt hopper*
trémie à malt n f

941. *malting barley*
Syn. de *brewing barley*

942. *malt liquor*[31];
strong beer
bière forte n f
bière de luxe n f

943. *malt mill*[16]
concasseur à malt n m

944. *maltose*;
malt sugar
maltose n m

945. *malt silo*;
malt bin
silo à malt n m

946. *malt sugar*
Syn. de *maltose*

947. *malt type*
type de malt n m

948. *malt weigher*
balance à malt n f
bascule à malt n f

949. *manhole*
trou d'homme n m
trou d'accès n m

950. *manometer; pressure gauge*
manomètre n m

951. *marking*
marquage n m

952. *mash*
empâtage 2 (le produit) n m
salade n f

953. *mash adjunct*
Syn. de *starchy adjunct*

954. *mash bed*
Syn. de *grains bed*

955. *mashing*
empâtage 1 (l'action) n m

956. *mashing-in; doughing-in*
préempâtage n m

957. *mashing-in temperature*
température d'empâtage n f

958. *mashing-in water*
Syn. de *brewing liquor*

959. *mashing liquor*
Syn. de *brewing liquor*

960. *mashing method*
méthode de brassage n f

961. *mashing-off; final period*
fin du brassage n f

962. *mashing-off temperature; final temperature*
température finale n f

963. *mashing procedure*
Syn. de *mashing method*

964. *mash-in, to; to dough-in; to mash*
empâter v

965. *mash, to*
Syn. de *to mash-in*

966. *mash tub*
Syn. de *mash tun*

967. *mash tun* (US); *mashing tun* (US); *mash tub* (GB)
cuve-matière n f
cuve d'empâtage n f

968. *mash water*
Syn. de *brewing liquor*

969. *mass filter*
filtre à masse n m
filtre à coquilles n m

970. *master brewer; brewmaster*
maître brasseur n m
maître brasseuse n f

971. *maturation*
Syn. de *secondary fermentation*

972. *mechanical fobber*
Syn. de *knocker*

973. *melanoidin*
mélanoïdine n f

974. *metal haze; metal turbidity*
trouble métallique n m
trouble albumino-métallique n m

975. *metal turbidity*
Syn. de *metal haze*

976. *microbiological analysis*
analyse microbiologique n f

977. *microbiological stability*
Syn. de *biological stability*

978. *milling*
Syn. de *crushing*

979. *mill, to*
Syn. de *to crush*

980. *mixer*
Syn. de *agitator*

981. *modification of malt*
désagrégation du malt n f

982. *moist-spent grains*
Syn. de *wet spent grains*

983. *money-back bottle*
Syn. de *returnable bottle*

984. *mother case*
demi-caisse à rabats n f
caisse sans couvercle n f

985. *mother cell; parent cell*
cellule mère n f

986. *mouth*
goulot (de la bouteille) n m

987. *multi-pack; multiple packaging; pack*
emballage multiple n m

988. *multiple packaging*
Syn. de *multi-pack*

989. *multi-trip bottle*
Syn. de *returnable bottle*

990. *Munich*
munich n f

N

991. *NH_3 compressor*
Syn. de *ammonia compressor*

992. *nachlauf*
postécoulement n m

993. *neck*
col n m

994. *neck label*
collerette n f
étiquette de col n f

995. *non-flocculent yeast*
Syn. de *dust yeast*

996. *non-returnable bottle; single-trip bottle*
bouteille non consignée n f
bouteille perdue n f
bouteille non reprise n f

O

997. *observation window*
Syn. de *inspection window*

998. *oleoresin*
oléorésine n f

999. *opening tab*
languette n f

1000. *original extract*
extrait primitif n m

1001. *original gravity*
densité primitive n f

1002. *original wort*
moût primitif n m

1003. *outdoor tank*
réservoir extérieur n m

1004. *outfeed table*
Syn. de *discharge table*

1005. *overcapsulation*
staniolage n m
surcapsulage n m

1006. *overcapsule;*
foil cap;
foil capsule
staniole n f
surcapsule n f

1007. *overcapsule, to*
stanioler v
surcapsuler v

1008. *overfoaming beer*
Syn. de *gushing beer*

1009. *oxalate haze*
trouble d'oxalate n m

P

1010. *P.U.*
Abrév. de *pasteurization unit*

1011. *pack*
Syn. de *multi-pack*

1012. *packaging*[32]
conditionnement n m

1013. *packing*[32]
emballage n m

1014. *pale ale malt;*
ale malt
malt pâle n m

1015. *pale crystal malt*
Syn. de *Cara-Pils* (m.d.)

1016. *pallet*
palette n f

1017. *pallet elevator*
élévateur de palettes n m

1018. *palletization*
palettisation n f

1019. *palletizer*
palettiseur n m

1020. *palletize, to*
palettiser v

1021. *pallet load*
paletée n f

1022. *pallet stacker*
gerbeur à fourches n m

1023. *pallet truck*
transpalette n m

1024. *pallet wrapper*
Syn. de *pallet wrapping machine*

1025. *pallet wrapping machine;*
pallet wrapper;
bundling machine
fardeleuse n f

1026. *papain*
papaïne n f

1027. *parent cell*
Syn. de *mother cell*

1028. *partition*
Syn. de *divider*

1029. *partitioning machine*
Syn. de *case divider*

1030. *passage*
passage n m

1031. *pasteurization*
pasteurisation n f

1032. *pasteurization unit*
Abrév. *P.U.*
unité de pasteurisation n f
Abrév. **U.P.**

1033. *pasteurizer*
pasteurisateur n m

1034. *pasteurize, to*
pasteuriser v

1035. *pediococcus*
Syn. de *beer sarcina*

1036. *pelletization*
pelletisation n f

1037. *pelletized hops*
Syn. de *hop pellet*

1038. *peptidase*
peptidase n f

1039. *peptonization*
peptonisation n f

1040. *peptonize, to*
peptoniser v

1041. *peptonizing rest; protein rest; protein stand*
repos de peptonisation n m
palier de peptonisation n m
relais d'albumine n m

1042. *peptonizing temperature*
température de peptonisation n f

1043. *percolator*
surcuiseur n m

1044. *permanent haze; warm haze*
trouble permanent n m

1045. *phaff*
Syn. de *underlet*

1046. *phosphatase*
phosphatase n f

1047. *phytase*
phytase n f

1048. *picker*
Syn. de *label picker*

1049. *pilot plant*
usine pilote n f

1050. *pilsner; V.o. pilsener; pilsner beer; pilsner lager*
pilsen n f
bière pils n f
pils n f

1051. *pilsner beer*
Syn. de *pilsner*

1052. *pilsner lager*
Syn. de *pilsner*

1053. *pin point carbonator*
saturateur à pointeau n m

1054. *pint*
petite bouteille n f

1055. *pitching*
ensemencement n m
ensemencement de levure n m
levurage n m

1056. *pitching temperature*
température d'ensemencement n f

1057. *pitching yeast*[33]*; seed yeast*
levure d'ensemencement n f

1058. *pitching yeast storage tank; yeast storage tank*
levurier n m
bac à levure n m

1059. *pitch, to; to pitch with yeast*
ensemencer v
ensemencer en levure loc v
levurer v

1060. *pitch with yeast, to*
Syn. de *to pitch*

1061. *plain roll*
cylindre lisse n m

1062. *Plansifter* (m.d.)
plansichter n m
V.o. **planchister**

1063. *Plansifter analysis; screen analysis*
essai de tamisage n m

1064. *plate*
Syn. de *filter plate*

1065. *plate cooler*
refroidisseur à plaques n m
réfrigérant à plaques n m

1066. *plate filter; sheet filter*
filtre à plaques n m
filtre à cartons filtrants n m

1067. *plate filtration; sheet filtration*
filtration sur plaques n f
filtration sur cartons filtrants n f

1068. *Plato scale*
densimètre Plato n m
saccharomètre Plato n m

1069. *plumule*
Syn. de *acrospire*

1070. *pneumatic conveyor; air conveyor*
convoyeur pneumatique n m
transporteur pneumatique n m

1071. *pocket; pocket of the carrier*
panier n m
panier de transport n m

1072. *pocket of the carrier*
Syn. de *pocket*

1073. *polishing filter*
Syn. de *fine filter*

1074. *polishing filtration*
Syn. de *fine filtration*

1075. *pollinated hop; seeded hop*
houblon fécondé n m
cône fécondé n m

1076. *pony masher*
Syn. de *foremasher*

1077. *poorly enzymatic malt*
malt faiblement diastasique n m

1078. *porter*
porter n m

1079. *potable water*
Syn. de *drinking water*

1080. *powdery yeast*
Syn. de *dust yeast*

1081. *powerhouse*
Syn. de *power plant*

1082. *power plant; powerhouse*
salle des machines n f

1083. *precoat*
précouche n f

1084. *precoat filter; filter-aid filter*
filtre à précouche n m
filtre adjuvant n m
filtre à alluvionnage n m

1085. *precoating*
formation de la précouche n f

1086. *precoat pump*
pompe à précouche n f

1087. *precoat tank*
bac à précouche n m

1088. *prefiltration*
Syn. de *primary filtration*

1089. *premasher*
Syn. de *foremasher*

1090. *pressed beer*
Syn. de *barm ale*

1091. *pressed yeast; compressed yeast*
levure pressée n f

1092. *press filter*
Syn. de *filter press*

1093. *pressure gauge*
Syn. de *manometer*

1094. *pressure leaf filter*
Syn. de *leaf filter*

1095. *pressurization*
mise sous pression n f

1096. *primary aging*
Syn. de *primary storage*

1097. *primary fermentation; principal fermentation; main fermentation*
fermentation principale n f

1098. *primary filter*
filtre primaire n m

1099. *primary filtration; prefiltration*
filtration primaire n f
préfiltration n f

1100. *primary storage; primary aging*
garde primaire n f (CA)

1101. *priming; sweetening; sugar priming*
édulcoration n f

1102. *principal fermentation*
Syn. de *primary fermentation*

1103. *process water*
Syn. de *production water*

1104. *production water; process water*
eau de fabrication n f

1105. *propeller*
agitateur hélicoïdal n m
agitateur à hélice n m
vagueur n m

1106. *protease; proteolytic enzyme*
protéase n f
enzyme protéolytique n f

1107. *proteinase*
Syn. de *endopeptidase*

1108. *protein rest*
Syn. de *peptonizing rest*

1109. *protein stand*
Syn. de *peptonizing rest*

1110. *protein-tannin haze*
Syn. de *colloidal haze*

1111. *proteolytic enzyme*
Syn. de *protease*

1112. *pull-tab can; ring-pull can*
canette à languette détachable n f
canette à onglet n f

1113. *pure culture yeast*
Syn. de *culture yeast*

1114. *pure yeast culture*
culture de levure pure n f

1115. *pure yeast culture propagation*
propagation de levure pure n f

1116. *pure yeast culture propagator; yeast propagator*
propagateur de levure pure n m

1117. *pure yeast strain*
souche de levure pure n f

1118. *push-button can*
Syn. de *button-down can*

1119. *push-tab can*
Syn. de *button-down can*

Q

1120. *quality control*
contrôle de la qualité n m

1121. *quart*
grande bouteille n f

R

1122. *rachis; spindle; strig*
rachis n m

1123. *racker; barrel filler; keg filler; kegger*
enfûteuse n f

1124. *racker arm;*
racking arm;
kegging arm;
filling arm
bec d'enfûtage n m

1125. *racker drum*
Syn. de *racking back*

1126. *racker tank*
Syn. de *racking back*

1127. *racking;*
kegging
enfûtage n m

1128. *racking arm*
Syn. de *racker arm*

1129. *racking back;*
racker drum;
racker tank;
racking tank
bac d'enfûtage n m

1130. *racking room*
salle d'enfûtage n f

1131. *racking tank*
Syn. de *racking back*

1132. *racking tube;*
kegging tube
canule d'enfûtage n f

1133. *rack, to*
Syn. de *to keg*

1134. *raise the temperature, to;*
to increase the temperature
monter en température loc v

1135. *rake*
Syn. de *lauter-tun rake*

1136. *raw barley;*
unmalted barley
orge crue n f
orge non maltée n f
orge brute n f

1137. *real attenuation;*
real degree of attenuation;
real degree of fermentation
atténuation réelle n f

1138. *real degree of attenuation*
Syn. de *real attenuation*

1139. *real degree of fermentation*
Syn. de *real attenuation*

1140. *real extract*
extrait réel n m

1141. *recirculation of the wort*
recyclage du moût n m
repompage du moût n m

1142. *reclaimed beer*
Syn. de *recovered beer*

1143. *reclaimed beer tank*
Syn. de *beer recovery tank*

1144. *recovered beer;*
reclaimed beer
bière de récupération n f

1145. *recycle back to the filter bed, to*
renvoyer dans la cuve-filtre loc v
repomper sur la cuve-filtre loc v

1146. *refined corn grits* (US);
refined maize grits (GB)
gruau de maïs raffiné n m

1147. *refined maize grits*
Syn. de *refined corn grits*

1148. *refrigeration*
refroidissement n m

1149. *regulating cock*
robinet de réglage n m

1150. *reject*
bouteille rejetée n f

1151. *repitching*
réensemencement n m

1152. *reshipper*
Syn. de *retripper*

1153. *retripper;*
reshipper;
reusable case
caisse consignée n f

1154. *returnable bottle; multi-trip bottle; money-back bottle*
bouteille consignée n f

1155. *reusable case*
Syn. de *retripper*

1156. *reversible haze*
Syn. de *chill haze*

1157. *rice grits*
Syn. de *brewer's rice*

1158. *rice screenings*
Syn. de *brewer's rice*

1159. *rider truck*
chariot à conducteur porté n m

1160. *ring-pull can*
Syn. de *pull-tab can*

1161. *rinse*
rinçage n m

1162. *rinsing water*
eau de rinçage n f

1163. *rise to boiling*
montée à l'ébullition n f

1164. *rising-temperature infusion mashing*
Syn. de *temperature-programmed mashing*

1165. *roasted barley*
Syn. de *roasted malt*

1166. *roasted malt; roasted barley; chocolate malt*
malt torréfié n m
malt café n m

1167. *rockhead stage*
Syn. de *high kraeusen 1*

1168. *roller mill*[16]
concasseur à cylindres n m
moulin à cylindres n m

1169. *rolling hoop*
Syn. de *rolling ring*

1170. *rolling ring; rolling hoop*
bande de roulement n f

1171. *rousing*
agitation du moût n f

1172. *run clear, to*
couler clair loc v

1173. *running-off of the wort*
Syn. de *draw-off of the wort*

1174. *run-off*
Syn. de *draw-off of the wort*

1175. *run-off of the wort*
Syn. de *draw-off of the wort*

1176. *run-off pipe*
Syn. de *draw-off pipe*

1177. *run to the copper, to*
Syn. de *to run to the kettle*

1178. *run to the kettle, to* (US); *to run to the copper* (GB)
s'écouler vers la chaudière loc v

S

1179. *saccharase*
Syn. de *invertase*

1180. *saccharification; conversion*
saccharification n f

1181. *saccharification rest; amylolytic rest*
palier de saccharification n m
repos de saccharification n m

1182. *saccharification temperature; conversion temperature; final stand temperature*
température de saccharification n f

1183. *saccharify, to*
saccharifier v

1184. *saccharimeter*[34]
saccharimètre n m

1185. *saccharometer*[34]
saccharomètre n m

1186. *sampling cock;*
draw cock
robinet d'échantillonnage n m

1187. *sanitation*
Syn. de *sanitizing*

1188. *sanitizing;*
sanitation;
disinfection
désinfection n f

1189. *saturate, to*
Syn. de *to carbonate*

1190. *saturator*
Syn. de *carbonator*

1191. *scale hopper;*
weigh hopper
trémie de mesure n f

1192. *screen*
tamis n m

1193. *screen analysis*
Syn. de *Plansifter analysis*

1194. *screening*
tamisage n m

1195. *screw cap;*
twist cap
capsule à vis n f
capsule dévissable n f

1196. *screw conveyor;*
auger conveyor
convoyeur à vis sans fin n m
transporteur à vis sans fin n m

1197. *scrubber*
laveur (machine) n m

1198. *seam*
serti n m

1199. *seamer;*
double-seamer;
can sealer;
can closer;
closing machine
sertisseuse n f

1200. *seaming*
sertissage n m

1201. *seaming chuck*
mandrin de sertissage n m

1202. *seaming head*
tête de sertissage n f

1203. *seaming roll*
molette de sertissage n f

1204. *secondary aging*
Syn. de *secondary storage*

1205. *secondary fermentation;*
aging;
maturation;
storage
fermentation secondaire n f
maturation n f
garde n f

1206. *secondary filter*
filtre secondaire n m

1207. *secondary filtration*
filtration secondaire n f

1208. *secondary storage;*
secondary aging
garde secondaire n f

1209. *second-seaming operation*
deuxième passe n f
serrage n m

1210. *second stage*
Syn. de *kraeusen 1*

1211. *sedimentation;*
gravity sedimentation
sédimentation n f

1212. *sediment, to*
sédimenter v
se déposer v

1213. *sediment yeast*
Syn. de *bottom yeast*

1214. *seeded hop*
Syn. de *pollinated hop*

1215. *seedless hop*
houblon non fécondé n m

1216. *seed yeast*
Syn. de *pitching yeast*

1217. *service water*
Syn. de *industrial water*

1218. *shandy*
panaché n m

1219. *sheet filter*
Syn. de *plate filter*

1220. *sheet filtration*
Syn. de *plate filtration*

1221. *shelf life*[35]*; storage life; durable life*
durée de conservation n f

1222. *shell*
Syn. de *sleeve*

1223. *shrink film; shrink wrap; stretch-wrap*
pellicule rétractable n f
pellicule thermorétractable n f

1224. *shrink wrap*
Syn. de *shrink film*

1225. *sight glass*
lanterne n f

1226. *silo; bin*
silo n m

1227. *silo, to*
ensiler v

1228. *single-decoction process*
décoction à une trempe n f

1229. *single-trip bottle*
Syn. de *non-returnable bottle*

1230. *six-pack*
emballage de six n m

1231. *six-roll mill*
concasseur à six cylindres n m

1232. *six-rowed barley*
orge à six rangs n f
orge hexastique n f
escourgeon n m

1233. *skimming; skimming-off*
écumage n m

1234. *skimming back*
Syn. de *skimming tank*

1235. *skimming funnel*
entonnoir d'écumage n m

1236. *skimming-off*
Syn. de *skimming*

1237. *skimming tank; skimming back; yeast back*
cuve de récolte de la levure n f

1238. *skim, to*
écumer v

1239. *skirt*
Syn. de *apron*

1240. *sleeve; shell*
demi-caisse à rabats rentrants n f

1241. *sleeve filter*
Syn. de *bag filter*

1242. *slide*
Syn. de *chute*

1243. *sliding door*
porte d'accès à glissière n f

1244. *slotted false bottom*
faux-fond perforé n m

1245. *sludge*
sédiments n m pl
boues n f pl

1246. *sluggish fermentation*
fermentation paresseuse n f

1247. *slurry*
suspension n f

1248. *slurrying*
mise en suspension n f

1249. *slurry, to*
mettre en suspension loc v

1250. *snifting*
Syn. de *depressurization*

1251. *soaker*
Syn. de *bottle washer*

1252. *soaking*
trempage n m

1253. *sodium bisulfite*
sulfite acide de sodium n m
bisulfite de sodium n m

1254. *sodium chloride*
chlorure de sodium n m

1255. *sodium hexametaphosphate*
hexamétaphosphate de sodium n m

1256. *sodium hydroxide; caustic soda*
hydroxyde de sodium n m
soude caustique n f

1257. *sodium metabisulfite*
anhydrosulfite de sodium n m
metabisulfite de sodium n m

1258. *sodium sulfate*
sulfate de sodium n m

1259. *sodium sulfite*
sulfite de sodium n m

1260. *soft resin*
résine molle n f

1261. *solid fiberboard*
carton compact n m
carton plein n m

1262. *sorghum*
sorgho n m

1263. *sparger*
arroseur n m

1264. *sparging*
lavage de la drêche n m

1265. *sparging water*
eau d'arrosage n f

1266. *specialty beer*
bière spéciale n f

1267. *specific gravity*
densité n f

1268. *spend safe*
Syn. de *grant*

1269. *spent grains; grains; brewer's grains; used grains; draff*
drêche n f
drêche de brasserie n f

1270. *spent grains dryer*
séchoir à drêche n m
sécheur à drêche n m

1271. *spent grains drying*
séchage de la drêche n m

1272. *spent grains receiving tank*
réservoir à drêche humide n m

1273. *spent grains removal*
Syn. de *grains discharge*

1274. *spent hops*
drêche de houblon n f
houblon épuisé n m

1275. *spent yeast;*
surplus yeast;
excess brewer's yeast;
excess yeast
levure excédentaire n f
excédents de levure n m pl

1276. *spindle*
Syn. de *rachis*

1277. *spitzmalt*
Syn. de *chit malt*

1278. *spot*
Syn. de *compound*

1279. *spring barley*
orge de printemps n f

1280. *squeegee*
racloir n m

1281. *stabilizing*
Syn. de *chillproofing*

1282. *stack;*
chimney
cheminée n f

1283. *stacking of pallets*
gerbage des palettes n m

1284. *starch*[36] *1*
amidon n m

1285. *starch*[36] *2*
fécule n f

1286. *starch grain;*
starch granule
grain d'amidon n m

1287. *starch granule*
Syn. de *starch grain*

1288. *starch-splitting enzyme*
Syn. de *amylase*

1289. *starch test*
Syn. de *iodine reaction*

1290. *starch turbidity*
Syn. de *carbohydrate haze*

1291. *starchy adjunct;*
mash adjunct;
unmalted adjunct;
unmalted cereal
succédané amylacé n m
grain cru n m

1292. *starchy endosperm*[21]
amande farineuse n f

1293. *start of fermentation*
départ en fermentation n m

1294. *stay-on-tab can;*
push-tab can
canette à languette retenue n f
canette à languette non détachable n f

1295. *steam boiler*
chaudière à vapeur n f

1296. *steam coil*
serpentin à vapeur n m

1297. *steam jacket;*
heating jacket
chemise de vapeur n f

1298. *steam-jacketed bottom*
double-fond de chauffage n m

1299. *Steel's masher*
hydrateur mécanique n m

1300. *steinie bottle*
bouteille à col long n f

1301. *storage*
Syn. de *secondary fermentation*

1302. *storage cellar*
cave de garde n f

1303. *storage life*
Syn. de *shelf life*

1304. *storage tank* (US);
aging tank;
conditioning tank;
lager tank;
storage vat (GB)
cuve de garde n f

1305. *storage temperature*
Syn. de *lagering temperature*

1306. *storage vat*
Syn. de *storage tank*

1307. *stout*
stout n m

1308. *strain gauge*
jauge de contrainte n f

1309. *Strainmaster*
Syn. de *Strainmaster mash tun*

1310. *Strainmaster mash tun; Strainmaster* (m.d.)
cuve-filtre Strainmaster n f

1311. *strap*
bande de cerclage n f

1312. *strapping*
cerclage n m

1313. *strapping machine*
cercleuse n f

1314. *stretch-wrap*
Syn. de *shrink film*

1315. *strig*
Syn. de *rachis*

1316. *strikeout*
Syn. de *cast*

1317. *strike the kettle, to*
Syn. de *to cast the copper*

1318. *strong beer*
Syn. de *malt liquor*

1319. *stubby bottle*
Syn. de *compact bottle*

1320. *sucrase*
Syn. de *invertase*

1321. *sucrose*
saccharose n m

1322. *sugar*
sucre n m

1323. *sugar priming*
Syn. de *priming*

1324. *surge tank*
Syn. de *buffer tank*

1325. *surplus yeast*
Syn. de *spent yeast*

1326. *swab*
écouvillon n m

1327. *swan-neck*
Syn. de *gooseneck*

1328. *sweetening*
Syn. de *priming*

1329. *sweet water*
extrait dilué de moût n m

1330. *sweet wort*
moût sucré n m

1331. *syrup and sugar adjunct*
Syn. de *kettle adjunct*

T

1332. *tangential wort-inlet*
buse tangentielle n f

1333. *tapping rod*
Syn. de *tap rod*

1334. *tapping valve*
Syn. de *broaching tap*

1335. *tap rod; tapping rod*
plongeur n m

1336. *tap, to*
Syn. de *to broach*

1337. *tap valve*
Syn. de *broaching tap*

1338. *temperature controller*
régulateur thermique n m

1339. *temperature-holding period*
Syn. de *hold*

1340. *temperature increase; temperature raise*
montée en température n f

1341. *temperature-programmed mashing; rising-temperature infusion mashing*
méthode ascendante n f

1342. *temperature raise*
Syn. de *temperature increase*

1343. *third stage*
Syn. de *high kraeusen 1*

1344. *three-mash process*
Syn. de *triple decoction process*

1345. *top deck*[6]
étage supérieur n m

1346. *top fermentation; ale fermentation*
fermentation haute n f

1347. *top-fermentation beer; top-fermented beer; top-fermenting beer*
bière de fermentation haute n f
bière haute n f

1348. *top-fermentation brewery*
Syn. de *ale brewery*

1349. *top-fermentation yeast*
Syn. de *ale yeast*

1350. *top-fermented beer*
Syn. de *top-fermentation beer*

1351. *top-fermenting beer*
Syn. de *top-fermentation beer*

1352. *top yeast*
Syn. de *ale yeast*

1353. *total nitrogen; total protein*
azote total n m
protéines totales n f pl

1354. *total protein*
Syn. de *total nitrogen*

1355. *total resins*
résines totales n f pl

1356. *trade return*
retour de bière n m

1357. *transfer*
Syn. de *vatting 1*

1358. *transfer, to*
Syn. de *to vat 1*

1359. *transporter*
Syn. de *walker*

1360. *trappist beer*
bière trappiste n f
bière des trappistes n f

1361. *tray*
plateau n m

1362. *trayformer*
cartonneuse de plateau n f

1363. *tray packer*
encartonneuse n f

1364. *treated water*
eau traitée n f

1365. *triple-decoction process; three-mash process*
décoction à trois trempes n f

1366. *trub*
Syn. de *break*

1367. *tunnel pasteurization*
pasteurisation en tunnel n f

1368. *tunnel pasteurizer*
pasteurisateur à tunnel n m
pasteurisateur tunnel n m

1369. *turbidity*
Syn. de *haze*

1370. *turbid wort*
moût trouble n m

1371. *twist cap*
Syn. de *screw cap*

1372. *twist tie*
Syn. de *binding closure*

1373. *two-mash process*
Syn. de *double-decoction process*

1374. *two-rowed barley*
orge à deux rangs n f
orge distique n f

1375. *two-stage filtration*
Syn. de *double filtration*

1376. *two-way pallet*
palette à deux entrées n f

U

1377. *ultrasonic fobber*
émetteur ultrasonique n m

1378. *uncaser*
décaisseuse n f

1379. *uncase, to*
décaisser v

1380. *uncasing*
décaissage n m

1381. *underback*
Syn. de *grant*

1382. *undercover gasser*
dispositif de moussage n m

1383. *underdough*
couche de drêche inférieure n f
couche filtrante inférieure n f

1384. *underlet;*
phaff;
wort collection system
batterie de soutirage n f

1385. *underletting*
soulèvement des trempes n m

1386. *underlet, to*
soulever les trempes loc v

1387. *undermodified malt*
malt mal désagrégé n m

1388. *unfermentable*
infermentescible adj

1389. *Unitank* (m.d.)
V.o. *Uni-tank*
uni-tank n m
réservoir Unitank (m.d.) n m

1390. *unloading*
déchargement n m

1391. *unloading table*
Syn. de *discharge table*

1392. *unmalted adjunct*
Syn. de *starchy adjunct*

1393. *unmalted barley*
Syn. de *raw barley*

1394. *unmalted cereal*
Syn. de *starchy adjunct*

1395. *upperdough*
couche de drêche supérieure n f
couche filtrante supérieure n f

1396. *used grains*
Syn. de *spent grains*

V

1397. *vacuum filter*
filtre à vide n m

1398. *vatting*[37] *1;*
transfer;
fassen
traversage n m

1399. *vatting*[37] *2*
entonnement n m

1400. *vat*[37] *1, to;*
to transfer
traverser v

1401. *vat*[37] *2, to*
entonner v

1402. *vibrating conveyor*
convoyeur vibrant n m
convoyeur à secousses n m
convoyeur à inertie n m

1403. *vibrating screen*
tamis vibrant n m

1404. *Vienna type lager malt*
malt Vienne n m

1405. *visual inspection*
mirage manuel n m

1406. *volatile oil*
Syn. de *ethereal oil*

1407. *vorlauf*
préécoulement n m

W

1408. *walker;*
walkie truck;
transporter
chariot à conducteur debout n m
chariot à conducteur accompagnant n m

1409. *walkie truck*
Syn. de *walker*

1410. *walking beam*
tablier mobile n m

1411. *warm conditioning*
Syn. de *diacetyl rest*

1412. *warm haze*
Syn. de *permanent haze*

1413. *washing of yeast*
lavage de la levure n m

1414. *washing water*
eau de lavage n f

1415. *waste water*
V.o. *wastewater*
eaux résiduaires n f pl

1416. *water deaerator*
désaérateur d'eau n m

1417. *water tank*
réservoir à eau n m

1418. *weigh bridge*
pont-bascule n m

1419. *weigh hopper*
Syn. de *scale hopper*

1420. *well-modified malt*
malt bien désagrégé n m

1421. *wet mill*
concasseur à mouture humide n m

1422. *wet milling*
concassage à mouture humide n m
concassage humide n m

1423. *wet spent grains;*
moist spent grains
drêche humide n f

1424. *Whirlpool*
Syn. de *Whirlpool tank*

1425. *Whirlpool tank;*
Whirlpool (m.d.);
Whirlpool wort tank
bac à moût tourbillonnaire n m
bac à centrifugation naturelle n m

1426. *Whirlpool wort tank*
Syn. de *Whirlpool tank*

1427. *whole hops*
houblon en cônes n m

1428. *whole unprocessed hops*
houblon frais en cônes n m

1429. *wild beer*
Syn. de *gushing beer*

1430. *wild yeast;*
non-culture yeast
levure sauvage n f

1431. *winter barley*
orge d'hiver n f

1432. *wort;*
brewery wort;
brewer's wort;
beer wort
moût n m
moût de bière n m
moût de brasserie n m

1433. *wort aeration*
aération du moût n f
oxygénation du moût n f

1434. *wort aerator*
aérateur de moût n m

1435. *wort boiler*
Syn. de *brew kettle*

1436. *wort boiling;*
hop boiling
ébullition du moût n f
cuisson du moût n f

1437. *wort clarification*
clarification du moût n f

1438. *wort collection system*
Syn. de *underlet*

1439. *wort cooler*
refroidisseur à moût n m
réfrigérant à moût n m

1440. *wort cooling*
refroidissement du moût n m

1441. *wort copper*
Syn. de *brew kettle*

1442. *wort line*
canalisation du moût n f

1443. *wort pump*
pompe à moût n f

1444. *wort transfer pump*
pompe de transfert du moût n f

Y

1445. *yeast*[38]
levure n f

1446. *yeast back*
Syn. de *skimming tank*

1447. *yeast collection*
Syn. de *yeast cropping*

1448. *yeast cooler*
refroidisseur à levure n m
réfrigérant à levure n m

1449. *yeast crop*
récolte de levure n f

1450. *yeast cropping;*
yeast collection;
yeast harvesting
récolte de la levure n f

1451. *yeast culture room;*
yeast propagation room
salle de culture pure de levure n f
salle de propagation de levure n f

1452. *yeast degeneration*
dégénérescence de la levure n f

1453. *yeast dryer*
séchoir à levure n m

1454. *yeast drying*
séchage de la levure n m

1455. *yeast growth*
croissance de la levure n f
multiplication de la levure n f

1456. *yeast harvesting*
Syn. de *yeast cropping*

1457. *yeast-head;*
barm
couvercle de la bière n m

1458. *yeast pitching pump*
pompe d'ensemencement de la levure n f

1459. *yeast-press*
presse à levure n f

1460. *yeast propagating apparatus*
Syn. de *pure yeast culture propagator*

1461. *yeast propagation*
propagation de la levure n f

1462. *yeast propagation room*
Syn. de *yeast culture room*

1463. *yeast propagator*
Syn. de *pure yeast culture propagator*

1464. *yeast pump*
pompe à levure n f

1465. *yeast recovery*
récupération de la levure n f

1466. *yeast separator*
séparateur de levure n m

1467. *yeast sieve*
tamis à levure n m

1468. *yeast storage*
conservation de la levure n f

1469. *yeast storage tank*
Syn. de *pitching yeast storage tank*

1470. *yeast strain*
souche de levure n f

1471. *yeast turbidity*
trouble de levure n m

1472. *yeast type*
race de levure n f
variété de levure n f

1473. *yield in copper*
Syn. de *brewing yield*

1474. *yield of extract*
Syn. de *brewing yield*

1475. *young kraeusen*
Syn. de *kraeusen 1*

Z

1476. *Zahm-Hartong carbonation analyzer;*
Zahm-Hartong CO_2 volume meter
doseur de gaz carbonique Zahm-Hartong n m

1477. *Zahm-Hartong CO_2 volume meter*
Syn. de *Zahm-Hartong carbonation analyzer*

1478. *Zahm-Nagel apparatus for measurement of carbon dioxide*
doseur de gaz carbonique Zahm-Nagel n m

1479. *zymase*
zymase n f

Deuxième partie
Dégustation

A

1480. *absolute threshold*
Syn. de *detection threshold*

1481. *acetaldehyde odor*
odeur d'acétaldéhyde n f

1482. *acetic odor*
odeur d'acide acétique n f
odeur acétique n f

1483. *acetic taste*[39]; *vinegary taste*
goût d'acide acétique n m
goût acétique n m

1484. *acetyl odor*
odeur d'acétyle n f

1485. *acidic odor*
odeur acide n f

1486. *acidic taste*[39]; *acid taste*
goût acide n m
saveur acide n f

1487. *acidity*
acidité n f

1488. *acid taste*
Syn. de *acidic taste*

1489. *acridity; pungency*
âcreté n f

1490. *acrid odor; pungent odor*
odeur âcre n f

1491. *acrid taste*[39]; *pungent taste*
goût âcre n m

1492. *adjuncty taste*
Syn. de *grainy taste*

1493. *aftertaste*
V.o. *after-taste*
arrière-goût n m

1494. *aged taste*
Syn. de *stale taste*

1495. *ale taste*
Syn. de *aley taste*

1496. *aley taste; ale taste*
goût de bière haute n m

1497. *apple odor*
odeur de pommier n f

1498. *apple taste*[39]
goût de pomme n m

1499. *assessor*
V.a. *taster*
sujet n m

1500. *astringency*
astringence n f

1501. *astringent taste*[39]; *tart taste*
goût astringent n m

1502. *autolysed taste*[39]; *autolysed yeast taste; bitey taste*
goût d'autolyse n m

1503. *autolysed yeast*
levure autolysée n f

1504. *autolysed yeast taste*
Syn. de *autolysed taste*

B

1505. *balanced taste*[39]
goût équilibré n m

1506. *banana odor*
odeur de banane n f

1507. *basic taste*
Syn. de *primary taste*

1508. *biscuity taste*[39]
goût de biscuit n m
goût de pain cuit n m

1509. *bitey taste*
Syn. de *autolysed taste*

1510. *bitterness*
amertume n f

1511. *bitter taste*[39]
goût amer n m
saveur amère n f

1512. *blackcurrant odor*
odeur de cassis n f

1513. *bland beer; characterless beer*
bière fade n f

1514. *bland taste*[39]; *empty taste*
goût fade n m
goût vide n m

1515. *booth*
poste de dégustation n m
cabine de dégustation n f

1516. *bright beer*
Syn. de *brilliant beer*

1517. *brilliancy*
brillance n f
brillant n m

1518. *brilliant beer; bright beer*
bière brillante n f
bière claire n f
bière limpide n f

1519. *burnt odor*
odeur de brûlé n f
odeur de grillé n f

1520. *burnt-rubber odor*
odeur de caoutchouc brûlé n f

1521. *burnt taste*[39]
goût de brûlé n m

1522. *buttery flavor*
Syn. de *diacetyl flavor*

1523. *buttery odor*
Syn. de *diacetyl odor*

1524. *butyric flavor*[39]
flaveur butyrique n f

C

1525. *can-liner taste*[39]; *lacquer taste*
goût de vernis n m

1526. *caprylic flavor*[39]; *soapy flavor; fatty acid flavor*
flaveur caprylique n f
flaveur de savon n f
flaveur d'acide gras n f

1527. *caramelized taste*
Syn. de *caramel taste*

1528. *caramelly taste*
Syn. de *caramel taste*

1529. *caramel taste*[39]*; caramelized taste; caramelly taste*
goût de caramel n m

1530. *carbolic odor*
Syn. de *medicinal odor*

1531. *cardboard flavor*
Syn. de *papery flavor*

1532. *cardboard taste*
Syn. de *papery taste*

1533. *catty odor; ribes odor*
odeur de chat n f

1534. *celery taste*[39]*; parsnip taste*
goût de céleri n m

1535. *cellar-like odor*
Syn. de *moldy odor*

1536. *cellar-like taste*
Syn. de *moldy taste*

1537. *cellary odor*
Syn. de *moldy odor*

1538. *cellary taste*
Syn. de *moldy taste*

1539. *cereal taste*
Syn. de *grainy taste*

1540. *character*
caractère n m

1541. *characterless beer*
Syn. de *bland beer*

1542. *cheesy flavor*[39]
flaveur de fromage n f

1543. *citrus odor*
odeur d'agrumes n f

1544. *citrus taste*[39]
goût d'agrumes n m

1545. *clarity*
limpidité n f

1546. *cleanliness*
pureté n f

1547. *clean taste*[39]
goût pur n m
goût franc n m
goût net n m

1548. *color*
couleur n f

1549. *control sample; reference sample*
échantillon témoin n m

1550. *cooked odor*
odeur de cuit n f

1551. *cooked taste*[39]
goût de cuit n m

1552. *cooked-vegetable taste*[39]
goût de légume cuit n m

D

1553. *descriptive test*
essai descriptif n m

1554. *detection threshold; absolute threshold; stimulus threshold*
seuil de détection n m
seuil d'apparition n m
seuil de perception n m

1555. *diacetyl flavor*[39]*; buttery flavor*
flaveur de diacétyle n f
flaveur de beurre frais n f

1556. *diacetyl odor; buttery odor*
odeur de diacétyle n f
odeur de beurre frais n f

1557. *difference test*
essai par différence n m

1558. *difference threshold*
seuil de différence n m

1559. *dry aftertaste*
arrière-goût sec n m

1560. *dry-hop flavor*[39]
flaveur de houblon sec n f

1561. *drying taste*
Syn. de *dry taste*

1562. *dry taste*[39]; *drying taste*
goût sec n m

1563. *duo-trio test*
essai duo-trio n m
essai deux sur trois n m

1564. *dusty odor*; *powdery odor*
odeur de poudre n f

E

1565. *earthy taste*[39]
goût de terre n m
goût terreux n m

1566. *empty taste*
Syn. de *bland taste*

1567. *estery odor*
odeur d'ester n f

1568. *ethereal odor*
odeur d'éther n f
odeur éthérée n f

1569. *expert*
Syn. de *expert taster*

1570. *expert taster*; *expert*
expert n m

F

1571. *fatty acid flavor*
Syn. de *caprylic flavor*

1572. *fishy odor*
odeur de poisson n f

1573. *fishy taste*[39]
goût de poisson n m

1574. *flat beer*
bière plate n f

1575. *flavor*[39] *1*
V.a. *taste*
flaveur n f

1576. *flavor*[39] *2*
V.a. *taste*
arôme n m

1577. *flavorless beer*
Syn. de *tasteless beer*

1578. *flavor*[39] *profile*
profil de la flaveur n m
profil organoleptique n m

1579. *flavor*[39] *stability*
stabilité organoleptique n f

1580. *flavor*[39] *wheel*
cercle des flaveurs n m

1581. *floral odor*; *fragrant odor*
odeur de fleur n f
odeur florale n f

1582. *foam adhesion*; *cling*; *lace*; *lacing*
adhérence de la mousse n f
collant de la mousse n m
crème n f

1583. *foam-holding capacity*
Syn. de *foam retention*

1584. *foam retention; foam-holding capacity; foam stability; head retention*
tenue de mousse n f
stabilité de mousse n f

1585. *foam stability*
Syn. de *foam retention*

1586. *fragrant odor*
Syn. de *floral odor*

1587. *fruity flavor*[39]
flaveur fruitée n f

1588. *fruity odor*
odeur fruitée n f

1589. *fruity taste*[39]
goût fruité n m

1590. *full bodied beer*
bière corsée n f

1591. *fusel oil taste*[39]
goût d'huile de fusel n m

G

1592. *garlic odor*
odeur d'ail n f

1593. *garlic taste*[39]
goût d'ail n m

1594. *gassy beer*
bière sursaturée n f

1595. *grainy taste*[39]; *adjuncty taste; cereal taste*
goût de grain n m
goût de céréale n m

1596. *grassy odor*
odeur d'herbe n f
odeur de feuille morte n f

H

1597. *H_2S odor*
Syn. de *hydrogen sulfide odor*

1598. *H_2S taste*
Syn. de *hydrogen sulfide taste*

1599. *harshness*
âpreté n f

1600. *harsh taste*[39]
goût âpre n m

1601. *head retention*
Syn. de *foam retention*

1602. *hedonic scale; hedonic scaling*
échelle hédonique n f

1603. *hedonic scaling*
Syn. de *hedonic scale*

1604. *hop flavor*[39]
flaveur de houblon n f

1605. *hop nose*
Syn. de *hoppy odor*

1606. *hop oil flavor*[39]
flaveur d'huile de houblon n f

1607. *hoppy odor; hop nose*
odeur de houblon n f

1608. *hoppy taste*[39]
goût de houblon n m

1609. *husky taste*[39]; *straw-like taste*
goût de paille n m

1610. *hydrogen sulfide odor*
odeur d'hydrogène sulfuré n f
odeur d'œufs pourris n f
odeur de H_2S n f

1611. *hydrogen sulfide taste*[39]
goût d'hydrogène sulfuré n m
goût de H_2S n m

I - J - K

1612. *iodoform taste*[39]
goût d'iode n m

1613. *judge*
juge n m

1614. *kettle-hop flavor*[39]
flaveur de houblon ajouté en chaudière n f

L

1615. *lacquer taste*
Syn. de *can-liner taste*

1616. *lager taste*
Syn. de *lagery taste*

1617. *lagery taste*[39]; *lager taste*
goût de bière basse n m
goût de basse n m

1618. *leathery odor*
odeur de cuir n f

1619. *leathery taste*[39]
goût de cuir n m

1620. *lemon and lime odor*
odeur de citron et de lime n f

1621. *lemon and lime taste*[39]
goût de citron et de lime n m

1622. *lightstruck taste*[39]; *skunky taste*; *sunstruck taste*
goût de lumière n m
goût de soleil n m

1623. *lingering bitterness*
amertume persistante n f

1624. *lingering flavor*
Syn. de *persistent flavor*

M

1625. *malty taste*[39]
goût de malt n m

1626. *masking*
masquage n m

1627. *mature beer*
bière mûre n f

1628. *meaty taste*[39]
goût de viande n m

1629. *medicinal odor*; *pharmaceutical odor*; *phenolic odor*; *carbolic odor*
odeur de pharmacie n f
odeur de phénol n f

1630. *mercaptan odor*
Syn. de *sulfidic odor*

1631. *metallic taste*[39]
goût de métal n m
goût d'encre n m

1632. *moldy odor*; *cellar-like odor*; *cellary odor*; *musty odor*
odeur de moisi n f
odeur de cave n f

1633. *moldy taste*[39]; *cellar-like taste*; *cellary taste*; *musty taste*
goût de moisi n m
goût de cave n m

1634. *mouthcoating taste*[39]; *pasty taste*
goût pâteux n m

1635. *mouthful*
sensation de bouche n f

1636. *musty odor*
Syn. de *moldy odor*

1637. *musty taste*
Syn. de *moldy taste*

N

1638. *note*[40]
note n f

1639. *nutty taste*[39]
goût de noisette n m
goût de noix n m

O

1640. *odor*
odeur n f

1641. *off-flavor*[39]
flaveur atypique n f

1642. *off-odor*
odeur atypique n f

1643. *oily beer; ropy beer*
bière huileuse n f
bière filante n f

1644. *oily taste*[39]
goût d'huile n m

1645. *old beer*
Syn. de *stale beer*

1646. *old-beer taste*
Syn. de *stale taste*

1647. *organoleptic*
organoleptique adj

1648. *organoleptic quality*
qualité organoleptique n f

1649. *overaged taste*
Syn. de *stale taste*

1650. *overpasteurized taste*
Syn. de *stale taste*

1651. *oxidized beer*
Syn. de *stale beer*

1652. *oxidized taste*
Syn. de *stale taste*

P

1653. *paired comparison test*
essai de comparaison par paires n m

1654. *palate fullness*
plénitude de bouche n f

1655. *panel*
V. *tasting panel*

1656. *panel leader*
responsable du jury de dégustation n m

1657. *papery flavor*[39]; *cardboard flavor*
flaveur de papier n f
flaveur de carton n f

1658. *papery taste; cardboard taste*
goût de papier n m
goût de carton n m

1659. *parsnip taste*
Syn. de *celery taste*

1660. *pasty taste*
Syn. de *mouthcoating taste*

1661. *persistence*
persistance n f

1662. *persistent flavor*[39]; *lingering flavor*
flaveur persistante n f

1663. *pharmaceutical odor*
Syn. de *medicinal odor*

1664. *phenolic odor*
Syn. de *medicinal odor*

1665. *pitch taste*
Syn. de *tarry taste*

1666. *powdery odor*
Syn. de *dusty odor*

1667. *powdery taste*[39]
goût râpeux n m

1668. *primary odor*
odeur élémentaire n f
odeur fondamentale n f

1669. *primary taste*[39]; *basic taste*
saveur élémentaire n f
saveur fondamentale n f

1670. *pungency*
Syn. de *acridity*

1671. *pungent odor*
Syn. de *acrid odor*

1672. *pungent taste*
Syn. de *acrid taste*

1673. *putrid odor*
odeur fétide n f

R

1674. *rancid odor; rancid-oil odor*
odeur de rance n f

1675. *rancid-oil odor*
Syn. de *rancid odor*

1676. *rancid-oil taste*
Syn. de *rancid taste*

1677. *rancid taste*[39]; *rancid-oil taste*
goût rance n m
goût de rance n m

1678. *random sample*
échantillon aléatoire n m

1679. *random sampling*
échantillonnage aléatoire n m

1680. *ranking*
Syn. de *ranking test*

1681. *ranking test; ranking; rank order*
essai de classement n m
classement n m

1682. *rank order*
Syn. de *ranking test*

1683. *rating*
Syn. de *rating test*

1684. *rating test; rating; scoring test; scoring*
essai de cotation n m
cotation n f

1685. *recognition threshold*
seuil d'identification n m
seuil de reconnaissance n m

1686. *reference sample*
Syn. de *control sample*

1687. *resinous odor; sprucy odor*
odeur de résine n f

1688. *resinous taste*[39]; *sprucy taste*
goût de résine n m

1689. *ribes odor*
Syn. de *catty odor*

1690. *ropiness*
filage n m

1691. *ropy beer*
Syn. de *oily beer*

S

1692. *saltiness*
salinité n f

1693. *salty taste*[39]
goût salé n m

1694. *sample*
échantillon n m

1695. *satiating beer*
bière rassasiante n f

1696. *scoring*
Syn. de *rating test*

1697. *scoring test*
Syn. de *rating test*

1698. *sensory analysis;*
sensory assessment;
sensory evaluation
analyse sensorielle n f

1699. *sensory assessment*
Syn. de *sensory analysis*

1700. *sensory evaluation*
Syn. de *sensory analysis*

1701. *shrimp-like odor*
odeur de crevette n f

1702. *shrimp-like taste*[39]
goût de crevette n m

1703. *skunky odor*
Syn. de *sulfidic odor*

1704. *skunky taste*
Syn. de *lightstruck taste*

1705. *smoky taste*[39]
goût de fumé n m

1706. *soapy flavor*
Syn. de *caprylic flavor*

1707. *solvent-like odor*
odeur de solvant n f

1708. *souring*
tourne n f

1709. *sourness*
aigreur n f

1710. *sour taste*[39]
goût aigre n m

1711. *sparkling beer*
bière pétillante n f

1712. *sparkling quality*
pétillant n m
pétillance n f
pétillement n m

1713. *sparkling taste*[39]
goût pétillant n m

1714. *spicy odor*
odeur épicée n f

1715. *spicy taste*
goût épicé n m

1716. *sprucy odor*
Syn. de *resinous odor*

1717. *sprucy taste*
Syn. de *resinous taste*

1718. *stale beer;*
oxidized beer;
old beer
bière éventée n f

1719. *stale flavor*[39]
flaveur d'éventé n f

1720. *stale taste*[39];
old-beer taste;
oxidized taste;
aged taste;
overaged taste;
overpasteurized taste
goût d'éventé n m

1721. *stimulus threshold*
Syn. de *detection threshold*

1722. *straw-like taste*
Syn. de *husky taste*

1723. *sulfidic odor;*
thiol odor;
mercaptan odor;
skunky odor
odeur de sulfure n f
odeur de mercaptan n f
odeur de thiol n f

1724. *sulfidic taste*[39]
goût de sulfure n m

1725. *sulfitic odor*
odeur de sulfite n f

1726. *sulfitic taste*[39]
goût de sulfite n m

1727. *sulfury odor*
odeur soufrée n f

1728. *sunstruck taste*
Syn. de *lightstruck taste*

1729. *sweetness*
sucrosité n f

1730. *sweet odor*
odeur sucrée n f

1731. *sweet taste*[39]
goût sucré n m

1732. *syrupy taste*[39]
goût de sirop n m

T

1733. *taint flavor*[39]
flaveur étrangère n f
flaveur parasite n f

1734. *taint odor*
odeur étrangère n f
odeur parasite n f

1735. *tarry taste*[39];
pitch taste
goût de poix n m

1736. *tart taste*
Syn. de *astringent taste*

1737. *taste*[39]
V.a. *flavor 2*
goût n m
saveur n f

1738. *tasteless beer;*
flavorless beer
bière insipide n f

1739. *taste panel report*
Syn. de *tasting sheet*

1740. *taster*
V.a. *assessor*
dégustateur n m

1741. *taste test;*
tasting test;
tasting
essai de dégustation n m
dégustation n f

1742. *taste test room*
Syn. de *tasting room*

1743. *tasting*
Syn. de *taste test*

1744. *tasting panel*
jury de dégustation n m

1745. *tasting room;*
taste test room
salle de dégustation n f

1746. *tasting sheet;*
taste panel report
fiche de dégustation n f

1747. *tasting test*
Syn. de *taste test*

1748. *terminal threshold*
seuil final n m

1749. *terpenoid taste*[39]
goût de terpène n m

1750. *texture*
texture n f

1751. *thick beer*
bière crémeuse n f
bière onctueuse n f
bière moelleuse n f

1752. *thiol odor*
Syn. de *sulfidic odor*

1753. *triangular test*
essai triangulaire n m

U

1754. *unbalanced taste*[39]
goût non équilibré n m

1755. *unclean taste*[39]
goût impur n m

V

1756. *vinegary taste*
Syn. de *acetic taste*

1757. *vinous taste;*
wine-like taste;
winy taste
goût vineux n m

W

1758. *warming*
réchauffant n m

1759. *watery beer*
bière diluée n f

1760. *wine-like taste*
Syn. de *vinous taste*

1761. *winy taste*
Syn. de *vinous taste*

1762. *woody taste*[39]
goût de bois n m

1763. *worty odor*
odeur de moût n f

1764. *worty taste*[39]
goût de moût n m

Y

1765. *yeasty taste*[39]
goût de levure n m

Notes

1. En anglais, on rencontre également les synonymes suivants : *gelose, Chinese gelatin, Chinese isinglass, Japanese isinglass* et *Japanese gelatin*. Il existe également, en français, de nombreux synonymes : mousse du Japon, colle du Japon, gélatine du Japon, mousse de Ceylan et mousse de Jafna, mais le terme technique à privilégier est agar-agar ; on peut aussi retenir le synonyme très répandu de gélose.

2. Il est plus exact d'employer acide alpha que résine alpha.

3. Les termes scientifiques sont levure anascosporogène et levure ascosporogène, tandis que les termes levure fausse et levure vraie sont d'usage courant.

4. Utilisé dans les cuves de garde.

5. On parle de canettes à bière ou de bouteilles à bière lorsqu'elles sont vides, c'est-à-dire destinées à recevoir la bière, tandis qu'on parle de canettes de bière et de bouteilles de bière lorsqu'elles sont pleines.

6. Le bock (en anglais, *beer glass*) se réfère surtout à un contenu, c'est-à-dire à une quantité, en l'occurrence, un quart de litre. La chope (en anglais, *beer mug* ou *bock 1*) est un contenant cylindrique pour boire la bière. En anglais, le second sens de *bock* (*bock 2*) désigne en Europe une bière légère, qu'on appelle également bock, en français, ou bière bock (bière bock 1). De plus, le troisième sens du terme anglais *bock* (*bock 3*) s'applique, surtout dans les pays anglo-saxons, à une bière chargée en alcool, qu'on nomme aussi bock, ou bière bock (bière bock 2), en français.

7. Dans les pays francophones, on emploie le terme bouteillerie, et parfois aussi canetterie, pour désigner la partie d'une brasserie où l'on fait la mise en bouteilles, tandis qu'au Québec, on désigne par le terme d'embouteillage l'endroit où l'on fait la mise en bouteilles et en canettes. Il faut noter qu'ici les canettes sont des boîtes métalliques, alors qu'en Europe ce sont généralement des bouteilles de trente-trois centilitres.

8. Pour le pasteurisateur.

9. En parlant du malt et de l'orge de brasserie.

10. Sels burtonisants est un néologisme proposé comme équivalent de *burtonizing salts*. Ce sont les sels de calcium et de magnésium qui servent à la burtonisation.

11. Il est inexact d'utiliser carbonater, carbonateur et carbonatation dans le sens de saturer, saturateur et saturation. Il n'y a pas d'addition de carbonate, mais une saturation naturelle de la bière.

12. L'emprunt chilling désigne le refroidissement lors de la garde avant la filtration, qui n'est en somme qu'une partie du conditionnement. En Angleterre, on uti-

lise le terme *chilling* dans le premier sens de *conditioning* (*conditioning 1*).

13. Le peigne est une partie du fût.

14. En brasserie, on désigne souvent simplement de cuve-filtre ou de cuve-matière la cuve mixte d'empâtage et de filtration.

15. On trouve souvent, en français, l'emploi abusif du mot anglais *compound* comme synonyme de joint. Dans le bouchon-couronne, le joint est composé d'une matière synthétique remplaçant le liège ou l'aluminium.

16. Le concassage (en anglais : *crushing*), qui est l'action de réduire l'amande du malt en farine et gruau sans écraser les enveloppes cellulosiques, a pour effet de donner des particules inégales, alors que dans le cas du broyage et de la mouture (en anglais : *grinding* et *milling*), les particules sont fines et identiques : ce qui donne uniquement la farine. Dans le contexte de la brasserie, *milling* et *grinding* sont utilisés comme synonymes de *crushing*.

17. Il n'y a pas d'équivalent français pour ce terme emprunté de l'allemand, qui désigne l'ensemencement du moût avec de la bière jeune.

18. Lorsqu'elle est livrée aux débits de boisson, la bière est en fûts. Cependant, on consomme de la bière à la pression, ou bière pression.

19. Le terme rembours est proposé par *Le Robert* pour remplacer l'anglicisme *drawback*. C'est un régime douanier applicable à des marchandises étrangères destinées à être réexportées et qui autorise le remboursement au moins partiel des droits de douane.

20. Les termes *dry* et *dried* sont souvent employés comme synonymes pour qualifier des produits qui ont été séchés, c'est-à-dire auxquels on a enlevé la presque totalité de l'eau qu'ils contiennent à l'état normal. Il existe cependant une nuance entre *dry* (sec) et *dried* (séché) : le premier fait allusion au résultat obtenu et le second, à la transformation par le séchage. En outre, le terme *dried* ne doit pas être confondu avec le terme *powdered*, qui signifie réduit en poudre. Tout produit séché n'est pas nécessairement réduit en poudre.

21. Le terme albumen est, en anglais et en français, un terme vieilli, et ne devrait pas être utilisé comme synonyme d'endosperme. Amande est un synonyme possible.

22. La bague désigne le rebord de la bouteille.

23. C'est l'opération de sertissage de la canette.

24. Le barboteur se trouve sur les cuves de fermentation.

25. Le coupe-mousse (*fob return vessel*) est un dispositif installé sur l'enfûteuse pour éviter le débordement de mousse.

26. Lors de l'embouteillage, on injecte du gaz carbonique dans la bouteille remplie de bière pour faire mousser celle-ci et afin de chasser l'air du goulot de la bouteille avant de la capsuler. C'est le bouchage sur mousse.

27. Dans le premier cas, on désigne le stade de fermentation et dans le deuxième le couvercle de mousse du moût en fermentation.

28. Le nom d'espèce de cette algue est *Chondrus crispus*.

29. Au Canada, le fût (*keg*) contient de douze à treize gallons impériaux, suivant les provinces, sauf en Colombie britannique où l'on trouve aussi des fûts contenant vingt-cinq gallons impériaux.

30. Le premier sens du terme anglais *lupulin* (*lupulin 1*), en français, lupuline 1, désigne les graines d'or brillantes et arrondies qui se trouvent dans les cônes du houblon, au niveau des folioles et de l'axe. Quant au terme anglais *lupulin 2*, le second sens, c'est un alcaloïde extrait du lupulin. Il existe un troisième sens (*lupulin 3*) qui désigne les graines détachées des folioles et séchées, et qui se rend également par lupuline, en français (lupuline 2).

31. Liqueur de malt est un calque de l'anglais *malt liquor* et est utilisé abusivement à cause de la terminologie impropre de la réglementation fédérale.

32. Il existe une différence entre conditionnement (*packaging*) et emballage (*packing*). Le conditionnement est généralement la première enveloppe ou le premier contenant qui présente la marchandise de façon à en faciliter l'usage ou la conservation. Quant à l'emballage, c'est la seconde enveloppe, souvent de résistance mécanique ou de capacité plus grande, permettant le regroupement de plusieurs unités. Il est utilisé pour le transport.

33. L'équivalent proposé pour rendre *pitching yeast* en français est levure d'ensemencement. Levain utilisé dans ce sens est incorrect.

34. Le saccharomètre est un densimètre dont l'échelle n'est pas graduée en densité mais en pourcentage de saccharose, tandis que le saccharimètre a une échelle graduée en densité.

35. Durée de vie est incorrect en français.

36. La fécule provient des racines souterraines de la plante ; l'amidon est tiré des parties aériennes.

37. Traverser consiste à transférer la bière des cuves de fermentation principale aux cuves de garde, tandis qu'entonner, c'est transférer le moût de la salle de brassage aux cuves de fermentation.

38. *Saccharomyces cerevisiae* est le type de levure utilisé pour la fabrication de l'ale. Pour fabriquer la lager, on se sert du type *Saccharomyces uvarum*.

39. Depuis quelques années, les dégustateurs ont remis à la mode un terme tiré du vieux français, la flaveur (en anglais : *flavor 1*). Ce terme, employé techniquement, définit l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation d'un produit alimentaire. C'est le premier sens de *flavor*, en dégustation.

En outre, le terme *flavor* a un deuxième sens (*flavor 2*) et se rend alors par arôme en français, lorsqu'il s'agit d'une substance (un additif naturel ou artificiel) qu'on ajoute à un produit pour le parfumer, l'aromatiser. C'est le terme qui est privilégié, notamment sur une étiquette.

Quant au terme *taste*, qui est souvent confondu avec *flavor* dans ce sens, il se rend, suivant le cas, par goût ou saveur en français. En dégustation, il est employé surtout accompagné d'un qualificatif : par exemple, goût de pomme (*apple taste*). Contrairement à saveur, goût marque souvent un défaut : goût de brûlé (*burnt taste*).

40. En dégustation, trait distinctif et identifiable d'une odeur ou d'une flaveur.

Index des termes français

A

α-amylase, 38
accise, 556
acide α, 37
acide alpha, 37
acide β, 131
acide bêta, 131
acidité, 1487
âcreté, 1489
additif, 10
additif alimentaire, 674
adhérence de la mousse, 1582
adjuvant de filtration, 610
aérateur de moût, 1434
aération du moût, 1433
affinage, 655
affinage de la saveur, 655
agar-agar, 17
agitateur, 22
agitateur à couteaux, 892
agitateur à hélice, 1105
agitateur hélicoïdal, 1105
agitation du moût, 1171
aigreur, 1709
ajout des kraüsen, 862
ajouter des kraüsen, 865
alcool, 27
alcoomètre, 31
ale, 32
alluvionnage, 163
alluvionneur, 165
alpha-amylase, 38
amande, 544
amande farineuse, 1292
amers, 146
amertume, 1510
amertume persistante, 1623
amidon, 1284
ammoniac, 40
ammoniaque, 42
amylase, 43
amylase alpha, 38
amylolyse, 44
amylolytique, 45
amylopectine, 48
amylose, 49
anaérobie, 50
analyse microbiologique, 976
analyse sensorielle, 1698
anhydride carbonique, 307
anhydrosulfite de sodium, 1257
antioxydant, 53
âpreté, 1599
aptitude à mousser, 666
arôme, 1576
arrêt de la fermentation, 357
arrière-goût, 1493
arrière-goût sec, 1559
arroseur, 1263
aspirateur de poussière, 531
astringence, 1500
atténuation, 64
atténuation apparente, 54
atténuation de sortie, 631
atténuation finale, 631
atténuation limite, 65
atténuation réelle, 1137
atténuation secondaire, 631
autolyse, 67
azote total, 1353

B

β-amylase, 132
β-glucanase, 134
β-glucane, 133
bac à centrifugation naturelle, 1425
bac à colle, 731
bac à houblon, 756

bac à levure, 1058
bac à moût tourbillonnaire, 1425
bac à précouche, 1087
bac à saumure, 249
bac d'attente, 262
bac de décantation, 792
bac d'enfûtage, 1129
bac de soutirage, 194
bac tampon, 262
bague, 644
balance à malt, 948
balle 1, 75
balle 2, 794
balle de houblon, 76
Balling, 79
bande de cerclage, 1311
bande de roulement, 1170
barboteur, 667
bascule à malt, 948
batterie de soutirage, 1384
bec d'enfûtage, 1124
bec de soutirage, 603
bentonite, 130
bêta-amylase, 132
bêta-glucanase, 134
bêta-glucane, 133
bière, 94
bière à la pression, 517
bière basse, 198
bière bock 2, 158
bière bock 1, 157
bière brillante, 1518
bière claire, 1518
bière corsée, 1590
bière coupée, 151
bière crémeuse, 1751
bière de fermentation basse, 198
bière de fermentation haute, 1347
bière de levure, 86
bière de luxe, 942
bière de récupération, 1144
bière des trappistes, 1360
bière d'exportation, 563
bière diluée, 1759
bière en bouteille, 177
bière en canette, 291
bière en fût, 516
bière éventée, 1718
bière fade, 1513
bière filante, 1643
bière filtrée, 889
bière finie, 645
bière forte, 942
bière haute, 1347
bière huileuse, 1643
bière hypocalorique, 916
bière insipide, 1738
bière jeune, 718
bière légère, 903
bière limpide, 1518
bière moelleuse, 1751
bière mûre, 1627
bière onctueuse, 1751
bière pétillante, 1711
bière pils, 1050
bière plate, 1574
bière pression, 517
bière rassasiante, 1695
bière sauvage, 733
bière spéciale, 1266
bière sursaturée, 1594
bière trappiste, 1360
bière verte, 718
bios, 140
bisulfite de sodium, 1253
bock 1, 105
bock 2, 157
bock 3, 158
boîte à étiquettes, 867
boîte à plongeur, 87
bonde, 265
bondonnage, 271
bondonner, 272
bouchage, 440
boucher, 442
boucheuse couronne, 438
bouchon-couronne, 434
bouchon de houblon, 770
boues, 1245
bourgeonnement, 260
bourgeonner, 261
bouteille, 172
bouteille à bière, 95
bouteille à col court, 401
bouteille à col long, 1300
bouteille consignée, 1154
bouteille de bière, 96
bouteille non consignée, 996
bouteille non reprise, 996
bouteille perdue, 996
bouteille pleine, 596
bouteille rejetée, 1150
bouteille vide, 537
bractée, 204
bractéole, 205
brassage, 231
brassage à densité élevée, 748
brassage à haute densité, 748

brassage mixte, 506
brassage par décoction, 464
brassage par infusion, 808
brasser, 246
brasserie, 220
brasserie de basse fermentation, 881
brasserie de fermentation haute, 33
brasserie de haute, 33
brasseur, 212
brasseuse, 212
brassin, 209
brillance, 1517
brillant, 1517
brisures de riz, 216
burtonisation, 273
burtoniser, 274
buse tangentielle, 1332

C

c.c., 166
c.f., 432
cabine de dégustation, 1515
cadre, 619
cadre filtrant, 619
caisse, 318
caisse consignée, 1153
caisse en carton, 318
caisse sans couvercle, 984
canalisation de bière, 108
canalisation du moût, 1442
canette, 285
canette à bière, 97
canette à boutons, 277
canette à languette détachable, 1112
canette à languette non détachable, 1294
canette à languette retenue, 1294
canette à onglet, 1112
canette de bière, 98
canette presse-boutons, 277
canule d'enfûtage, 1132
canule de remplissage, 606
canule de soutirage, 606
capacité, 298
capacité à mousser, 666
capacité à ras bord, 247
capsulage, 440
capsule, 434
capsule à vis, 1195
capsule-couronne, 434
capsule dévissable, 1195
capsuler, 442
capsuleuse, 438
capteur à jauge, 913
capteur de pesage, 913
caractère, 1540
Cara-Pils, 301
carbone activé, 7
carrousel, 317
carton, 315
carton compact, 1261
carton filtrant, 626
cartonneuse de caisses, 320
cartonneuse de plateau, 1362
carton ondulé, 425
carton plein, 1261
carton porte-bouteilles, 173
cartouche filtrante, 617
casse, 208
cassure, 207
cassure au froid, 389
cave de fermentation, 578
cave de garde, 1302
cave de présoutirage, 191
Célite, 345
cellule fille, 457
cellule mère, 985
centrifugation, 350
centrifugeuse, 351
centrifugeuse à bière, 99
cerclage, 1312
cercle des flaveurs, 1580
cercleuse, 1313
chaîne d'embouteillage, 192
chambre à houblon, 776
chambre d'expansion, 745
charbon actif, 7
charbon activé, 7
chariot à conducteur accompagnant, 1408
chariot à conducteur debout, 1408
chariot à conducteur porté, 1159
chariot élévateur à fourches, 678
chaudière à grains crus, 352
chaudière à houblonner, 210
chaudière à moût, 210
chaudière à vapeur, 1295
chaufferie, 169
chaux anhydre, 283
chaux vive, 283
cheminée, 1282
chemise de vapeur, 1297
chercheuse de bonde, 269
chilling, 361
chlorateur, 369
chloration, 368

chlore, 370
chlorer, 367
chlorure de calcium, 281
chlorure de sodium, 1254
chope, 110
clarifiant, 375
clarification, 374
clarification de la bière, 100
clarification du moût, 1437
classement, 1681
cloison, 496
cloisonneuse, 326
coagulation, 384
codage, 387
codeur, 541
col, 993
col-de-cygne, 704
collage, 642
collant de la mousse, 1582
colle, 643
colle à chaud, 787
colle de poisson, 824
collerette, 994
colleuse de cartons, 333
collupulin, 397
colmatage, 380
colorimètre, 398
colorimétrie, 399
compresseur, 405
compresseur à ammoniac, 41
compresseur à NH_3, 41
compresseur de CO_2, 309
compresseur de gaz carbonique, 309
compteur de caisses, 324
concassage, 445
concassage à mouture humide, 1422
concassage du malt, 445
concassage humide, 1422
concasser, 446
concasseur à cinq cylindres, 651
concasseur à cylindres, 1168
concasseur à malt, 943
concasseur à mouture humide, 1421
concasseur à six cylindres, 1231
conditionnement, 1012
cône de houblon, 759
cône de houblon femelle, 759
cône fécondé, 1075
conservation de la levure, 1468
contenance, 298
contre-étiquette, 68
contre-pression, 426
contrôle de la qualité, 1120
contrôle de niveau de remplissage, 594
contrôle de remplissage, 594
contrôleuse de niveau, 595
convoyeur à bande, 129
convoyeur à chaînes, 356
convoyeur à courroie, 129
convoyeur à godets, 258
convoyeur à inertie, 1402
convoyeur à rouleaux commandés, 911
convoyeur à rouleaux d'entraînement, 911
convoyeur à secousses, 1402
convoyeur à vis sans fin, 1196
convoyeur de bouteilles, 176
convoyeur de caisses, 323
convoyeur pneumatique, 1070
convoyeur vibrant, 1402
copeau de bois de hêtre, 93
corps, 161
cotation, 1684
couche de drêche, 708
couche de drêche inférieure, 1383
couche de drêche supérieure, 1395
couche filtrante, 612
couche filtrante inférieure, 1383
couche filtrante supérieure, 1395
couler clair, 1172
couleur, 1548
coupage, 152
coupe-mousse, 669
couper, 153
couseuse de sacs, 73
couteau, 898
couvercle, 292
couvercle de la bière, 1457
crème, 1582
crochet de corps, 166
crochet de fond, 432
croissance de la levure, 1455
cuisson des grains crus, 14
cuisson du moût, 1436
culbuteur de caisses, 319
culture de levure pure, 1114
cuve cylindro-conique, 451
cuve de décantation, 792
cuve de fermentation, 588
cuve de fermentation cylindro-conique, 450
cuve de fermentation fermée, 381
cuve de garde, 1304
cuve d'empâtage, 967
cuve de récolte de la levure, 1237
cuve de soutirage, 194
cuve-filtre, 895
cuve-filtre Strainmaster, 1310

cuve-matière, 967
cuve mixte d'empâtage et de filtration, 400
cycle de filtration, 630
cyclone, 449
cylindre cannelé, 727
cylindre denté, 727
cylindre lisse, 1061

D

d-glucose, 475
darauflassen, 455
débit, 663
débitmètre, 662
débondage, 461
débonder, 462
débondoir, 268
décaissage, 1380
décaisser, 1379
décaisseuse, 1378
décaisseuse de bouteilles, 185
décapsuleuse, 467
déchargement, 1390
décoction, 464
décoction à deux trempes, 503
décoction à trois trempes, 1365
décoction à une trempe, 1228
décompression, 471
dédrêchage, 709
dédrêcher, 492
dégagement de mousse, 668
dégénérescence de la levure, 1452
degré Plato, 468
dégustateur, 1740
dégustation, 1741
demi, 105
demi-caisse à rabats, 984
demi-caisse à rabats rentrants, 1240
densimètre Balling, 79
densimètre Plato, 1068
densité, 1267
densité apparente, 57
densité primitive, 1001
dépalettisation, 470
dépalettiseur, 469
dépalettiseur de caisses, 325
dépalettiseur de canettes, 287
départ en fermentation, 1293
déposer (se), 1212
désaérateur d'eau, 1416
désaération, 459
désagrégation du malt, 981
désinfection, 1188
deuxième passe, 1209
dextrine, 473
dextrose, 475
diable, 737
diatomite, 480
dioxyde de carbone, 307
dispositif anti-explosion, 52
dispositif de levage du fût, 837
dispositif de moussage, 1382
dispositif de prise d'étiquette, 875
dispositif d'extraction des étiquettes, 876
distributeur, 571
dôme, 497
dortmund, 499
dosage du CO_2, 310
dosage du gaz carbonique, 310
doseur, 165
doseur de gaz carbonique Zahm-Hartong, 1476
doseur de gaz carbonique Zahm-Nagel, 1478
double enveloppe de refroidissement, 416
double-fond, 827
double-fond de chauffage, 1298
drêche, 1269
drêche de brasserie, 1269
drêche de houblon, 1274
drêche déshydratée, 526
drêche humide, 1423
drêche séchée, 526
droit d'accise, 556
durée de conservation, 1221

E

eau d'alimentation de chaudière, 168
eau d'arrosage, 1265
eau de brassage, 237
eau de coupage, 488
eau de fabrication, 1104
eau de lavage, 1414
eau d'empâtage, 237
eau de nettoyage, 378
eau de préremplissage, 682
eau de refroidissement, 417
eau de rinçage, 1162
eau désaérée, 458
eau industrielle, 805
eau potable, 528
eau traitée, 1364
eaux résiduaires, 1415
eaux résiduaires de brasserie, 224
ébullition du moût, 1436

ébullition en chaudière, 420
échangeur de chaleur, 746
échangeur de température, 746
échangeur thermique, 746
échantillon, 1694
échantillon aléatoire, 1678
échantillonnage aléatoire, 1679
échantillon témoin, 1549
échelle hédonique, 1602
écorce, 794
écoulement du moût, 521
écouler vers la chaudière (s'), 1178
écouvillon, 1326
écumage, 1233
écume brune, 146
écumer, 1238
édulcoration, 1101
effeuilleuse à houblon, 781
élément filtrant, 617
élévateur, 535
élévateur à godets, 259
élévateur de palettes, 1017
emballage, 1013
emballage de six, 1230
emballage multiple, 987
embouteillage 1, 179
embouteillage 2, 193
embouteiller, 184
émetteur ultrasonique, 1377
empâtage 1, 955
empâtage 2, 952
empâter, 964
empesage, 691
encaissage, 331
encaisser, 334
encaisseuse, 330
encartonneuse, 1363
encollage, 699
encollage à chaud, 786
encolleuse-colleuse de cartons, 329
encolleuse de cartons, 328
endo-amylase, 38
endopeptidase, 543
endosperme, 544
enfûtage, 1127
enfûter, 840
enfûteuse, 1123
enfûteuse à contre-pression, 429
enfûteuse isobarométrique, 429
ensachage, 72
ensacher, 74
ensacheuse, 71
ensemencement, 1055
ensemencement de levure, 1055
ensemencer, 1059
ensemencer en levure, 1059
ensiler, 1227
entonnement, 1399
entonner, 1401
entonnoir, 819
entonnoir d'écumage, 1235
entrée, 806
enveloppe pailleuse, 794
en vrac, 800
enzyme, 546
enzyme amylolytique, 43
enzyme du malt, 937
enzyme protéolytique, 1106
enzymologie, 547
escourgeon, 1232
essai de classement, 1681
essai de comparaison par paires, 1653
essai de conservation, 21
essai de cotation, 1684
essai de dégustation, 1741
essai de saccharification, 822
essai descriptif, 1553
essai de tamisage, 1063
essai deux sur trois, 1563
essai duo-trio, 1563
essai du temps de décoloration, 803
essai par différence, 1557
essai triangulaire, 1753
essence, 549
essence de lime et de citron, 902
étage, 463
étage inférieur, 196
étage supérieur, 1345
éthanol, 27
étiquetage, 872
étiqueter, 877
étiqueteuse, 871
étiqueteuse rectiligne, 811
étiquette, 866
étiquette de col, 994
étiquette de corps, 167
étiquette de dos, 68
évacuation de l'air par choc, 856
excédents de levure, 1275
exo-amylase, 132
exopeptidase, 560
expert, 1570
Export, 562
extraction du houblon, 762
extrait, 564
extrait apparent, 57
extrait de houblon, 761
extrait de houblon isomérisé, 826

extrait de malt, 938
extrait dilué de moût, 1329
extrait primitif, 1000
extrait réel, 1140

F

fardeler, 263
fardeleuse, 1025
faux-fond, 569
faux-fond perforé, 1244
fécule, 1285
fenêtre vitrée, 816
fermentaire, 581
fermentatif, 581
fermentation, 577
fermentation accélérée, 2
fermentation alcoolique, 30
fermentation anormale, 1
fermentation basse, 197
fermentation bouillante, 171
fermentation brassicole, 222
fermentation classique, 92
fermentation continue, 409
fermentation de brasserie, 222
fermentation haute, 1346
fermentation paresseuse, 1246
fermentation principale, 1097
fermentation secondaire, 1205
fermenter, 593
fermentescibilité, 575
fermentescible, 576
fiche de dégustation, 1746
filage, 1690
filtrage, 628
filtration, 628
filtration de finissage, 640
filtration de la bière, 103
filtration de polissage, 640
filtration double, 504
filtration fine, 640
filtration primaire, 1099
filtration secondaire, 1207
filtration sur cartons filtrants, 1067
filtration sur cuve-filtre, 890
filtration sur diatomées, 482
filtration sur diatomite, 482
filtration sur kieselguhr, 482
filtration sur plaques, 1067
filtre, 609
filtre à air, 25
filtre à alluvionnage, 1084
filtre à bière, 102
filtre à bougies, 288
filtre à cadres, 901
filtre à cartons filtrants, 1066
filtre à charbon, 311
filtre à coquilles, 969
filtre à diatomées, 481
filtre à diatomite, 481
filtre adjuvant, 1084
filtre à kieselguhr, 481
filtre à manches, 70
filtre à masse, 969
filtre à plaques, 1066
filtre à précouche, 1084
filtre à vide, 1397
filtre de finissage, 639
filtre de polissage, 639
filtre-presse, 624
filtre primaire, 1098
filtrer, 627
filtrer sur cuve-filtre, 894
filtre secondaire, 1206
fin de la saccharification, 402
fin du brassage, 961
flaveur, 1575
flaveur atypique, 1641
flaveur butyrique, 1524
flaveur caprylique, 1526
flaveur d'acide gras, 1526
flaveur de beurre frais, 1555
flaveur de carton, 1657
flaveur de diacétyle, 1555
flaveur de fromage, 1542
flaveur de houblon, 1604
flaveur de houblon ajouté en chaudière, 1614
flaveur de houblon sec, 1560
flaveur de papier, 1657
flaveur de savon, 1526
flaveur d'éventé, 1719
flaveur d'huile de houblon, 1606
flaveur étrangère, 1733
flaveur fruitée, 1587
flaveur parasite, 1733
flaveur persistante, 1662
fleur femelle de houblon, 759
floculation, 658
floculence, 659
floculer, 656
fond, 195
fond de fermeture, 292
formation de la précouche, 1085
freinte de bière, 109
fût, 830

G

garde, 1205
garde basse, 883
garde chaude, 476
garde haute, 407
garde primaire, 1100
garde secondaire, 1208
gâteau de filtration, 613
gâteau de sédiment, 613
gaz ammoniac, 40
gaz carbonique, 307
gélatinisation, 691
gélification, 691
gélose, 17
gemmule, 6
gerbage des palettes, 1283
gerbeur à fourches, 1022
giclage, 732
gicleur, 828
glande pédicellée, 918
glissière, 372
glucanase, 695
glucose, 696
glumelle, 700
glutéine, 701
glutéline, 701
gluten, 702
glutine, 701
glycol, 703
goulot, 986
goulotte, 372
goût, 1737
goût acétique, 1483
goût acide, 1486
goût âcre, 1491
goût aigre, 1710
goût amer, 1511
goût âpre, 1600
goût astringent, 1501
goût d'acide acétique, 1483
goût d'agrumes, 1544
goût d'ail, 1593
goût d'autolyse, 1502
goût de basse, 1617
goût de bière basse, 1617
goût de bière haute, 1496
goût de biscuit, 1508
goût de bois, 1762
goût de brûlé, 1521
goût de caramel, 1529
goût de carton, 1658
goût de cave, 1633
goût de céleri, 1534
goût de céréale, 1595
goût de citron et de lime, 1621
goût de crevette, 1702
goût de cuir, 1619
goût de cuit, 1551
goût de fumé, 1705
goût de grain, 1595
goût de houblon, 1608
goût de H_2S, 1611
goût de légume cuit, 1552
goût de levure, 1765
goût de lumière, 1622
goût de malt, 1625
goût de métal, 1631
goût de moisi, 1633
goût de moût, 1764
goût d'encre, 1631
goût de noisette, 1639
goût de noix, 1639
goût de paille, 1609
goût de pain cuit, 1508
goût de papier, 1658
goût de poisson, 1573
goût de poix, 1735
goût de pomme, 1498
goût de rance, 1677
goût de résine, 1688
goût de sirop, 1732
goût de soleil, 1622
goût de sulfite, 1726
goût de sulfure, 1724
goût de terpène, 1749
goût de terre, 1565
goût d'éventé, 1720
goût de vernis, 1525
goût de viande, 1628
goût d'huile, 1644
goût d'huile de fusel, 1591
goût d'hydrogène sulfuré, 1611
goût d'iode, 1612
goût épicé, 1715
goût équilibré, 1505
goût fade, 1514
goût franc, 1547
goût fruité, 1589
goût impur, 1755
goût net, 1547
goût non équilibré, 1754
goût pâteux, 1634
goût pétillant, 1713

goût pur, 1547
goût rance, 1677
goût râpeux, 1667
goût salé, 1693
goût sec, 1562
goût sucré, 1731
goût terreux, 1565
goût vide, 1514
goût vineux, 1757
grain cru, 1291
grain d'amidon, 1286
grain d'orge, 82
graine de lupuline, 918
Gram-négatif, 714
Gram-positif, 715
grande bouteille, 1121
granulé de houblon, 770
griffe, 869
gros gruau, 385
groupe d'embouteillage, 192
gruau de maïs, 725
gruau de maïs raffiné, 1146
gruau fin, 641
gueuze, 729
gueuze-lambic, 888
gypse, 735

H

hautes mousses, 750
hauts kraüsen 2, 750
hauts kraüsen 1, 749
hexamétaphosphate de sodium, 1255
houblon 2, 755
houblon 1, 777
houblon en balle, 76
houblon en cônes, 1427
houblon en poudre, 774
houblon épuisé, 1274
houblon fécondé, 1075
houblon frais en cônes, 1428
houblonnage, 772
houblonnage à cru, 529
houblonner, 782
houblonnière, 763
houblon non fécondé, 1215
houblon séché, 777
huile du houblon, 760
huile essentielle, 549
huile essentielle du houblon, 760
huile volatile, 552
humulone, 793
hydrateur, 677
hydrateur mécanique, 1299
hydrolyse, 796
hydroxyde de sodium, 1256

I

ichtyocolle, 824
indice Hartong, 740
indice Kolbach, 857
industrie brassicole, 235
infection de la bière, 107
infermentescible, 1388
infusion, 808
inspection des bouteilles, 181
inspection des bouteilles pleines, 597
inspection des bouteilles vides, 538
inspectrice de bouteilles, 182
inspectrice de bouteilles vides, 539
inspectrice électronique, 534
installation de récupération du CO_2, 314
installation de récupération du gaz carbonique, 314
invertase, 818
isohumulone, 825

J

jauge, 490
jaugeage, 489
jauge de contrainte, 1308
joint, 403
juge, 1613
jupe, 58
jury de dégustation, 1744

K

kieselguhr, 480
kraüsen 1, 859
kraüsen 2, 860
kraüsen bas, 859

L

lager, 879
lambic, 888
languette, 999
lanterne, 1225
lavage de la drêche, 1264
lavage de la levure, 1413
lavage des bouteilles, 188
lavage des fûts, 843
laveur, 1197
laveuse de bouteilles, 187
laveuse de fûts, 842

levurage. 1055
levure. 1445
levure anascosporogène. 51
levure ascosporogène. 60
levure autolysée. 1503
levure basse. 203
levure caséeuse. 657
levure de bière. 219
levure de brasserie. 219
levure de culture. 448
levure de fermentation basse. 203
levure de fermentation haute. 36
levure d'ensemencement. 1057
levure excédentaire. 1275
levure fausse. 51
levure floconneuse. 657
levure floculante. 657
levure haute. 36
levure liquide. 910
levure poussiéreuse. 532
levure pressée. 1091
levure pure. 448
levurer. 1059
levure sauvage. 1430
levure séchée. 527
levure sélectionnée. 448
levure tueuse. 853
levure vraie. 60
levurier. 1058
lien torsadé. 137
ligature. 137
limpidité. 1545
liquéfaction. 906
lit filtrant. 612
lupulin. 919
lupuline 2. 920
lupuline 1. 918
lupulone. 924

M

magasin à étiquettes. 867
magasin de fonds. 431
maintenance. 928
maïs. 929
maître brasseur. 970
maître brasseuse. 970
maladie de la bière. 107
malt. 931
malt acide. 5
malt ambré. 366
malt à mélanoïdines. 257
maltase. 932
malt bien désagrégé. 1420
malt brun. 256
malt café. 1166
malt caramel. 300
malt caramélisé. 300
malt caramel pâle. 301
malt cristal. 300
malt de brassage. 238
malt de brasserie. 238
malt d'orge. 931
malt faiblement diastasique. 1077
malt foncé. 456
malt mal désagrégé. 1387
malt noir. 149
maltose. 944
malt pâle. 1014
malt réductonique. 257
malt torréfié. 1166
malt vert. 719
malt Vienne. 1404
mandrin de sertissage. 1201
manomètre. 950
manutention. 736
marquage. 951
marquage des fûts. 838
marqueur de bondes. 266
marteau mécanique. 855
masquage. 1626
masse filtrante. 620
matériel de brassage. 228
matériel de fermentation. 548
maturation. 1205
maturation chaude. 476
mélanoïdine. 973
mesure de la coloration. 399
mesure du temps de décoloration. 804
metabisulfite de sodium. 1257
méthode à deux trempes. 503
méthode ascendante. 1341
méthode de brassage. 960
méthode de brassage mixte. 506
méthode mixte. 506
méthode par décoction. 464
méthode par infusion. 808
mettre en perce. 253
mettre en suspension. 1249
milieu filtrant. 621
mirage des bouteilles. 181
mirage des bouteilles pleines. 597
mirage des bouteilles vides. 538
mirage manuel. 1405
mireuse de bouteilles. 182
mireuse de bouteilles vides. 539
mireuse électronique. 534
mise en perce. 251

mise en suspension, 1248
mise sous pression, 1095
molette de sertissage, 1203
monte-charge, 685
montée à l'ébullition, 1163
montée en température, 1340
montejus, 767
monter en température, 1134
moulin à cylindres, 1168
moussage, 668
mousse, 104
mousse d'Irlande, 823
moût, 1432
moût chaud, 790
moût clair, 379
moût de bière, 1432
moût de brasserie, 1432
moût en fermentation, 860
moût froid, 393
moût houblonné, 769
moût limpide, 379
moût primitif, 1002
moût sucré, 1330
moût trouble, 1370
mouture de malt, 722
multiplication de la levure, 1455
munich, 990

N

N.E.P., 376
NH_3, 40
nettoyage en circuit fermé, 376
nettoyage en place, 376
niveau de remplissage, 601
note, 1638
nourrissage, 163
numération de cellules, 346

O

odeur, 1640
odeur acétique, 1482
odeur acide, 1485
odeur âcre, 1490
odeur atypique, 1642
odeur d'acétaldéhyde, 1481
odeur d'acétyle, 1484
odeur d'acide acétique, 1482
odeur d'agrumes, 1543
odeur d'ail, 1592
odeur de banane, 1506
odeur de beurre frais, 1556
odeur de brûlé, 1519
odeur de caoutchouc brûlé, 1520
odeur de cassis, 1512
odeur de cave, 1632
odeur de chat, 1533
odeur de citron et de lime, 1620
odeur de crevette, 1701
odeur de cuir, 1618
odeur de cuit, 1550
odeur de diacétyle, 1556
odeur de feuille morte, 1596
odeur de fleur, 1581
odeur de grillé, 1519
odeur de H_2S, 1610
odeur de houblon, 1607
odeur de mercaptan, 1723
odeur de moisi, 1632
odeur de moût, 1763
odeur de pharmacie, 1629
odeur de phénol, 1629
odeur de poisson, 1572
odeur de pommier, 1497
odeur de poudre, 1564
odeur de rance, 1674
odeur de résine, 1687
odeur de solvant, 1707
odeur d'ester, 1567
odeur de sulfite, 1725
odeur de sulfure, 1723
odeur d'éther, 1568
odeur de thiol, 1723
odeur d'herbe, 1596
odeur d'hydrogène sulfuré, 1610
odeur d'œufs pourris, 1610
odeur élémentaire, 1668
odeur épicée, 1714
odeur éthérée, 1568
odeur étrangère, 1734
odeur fétide, 1673
odeur florale, 1581
odeur fondamentale, 1668
odeur fruitée, 1588
odeur parasite, 1734
odeur soufrée, 1727
odeur sucrée, 1730
oléorésine, 998
organoleptique, 1647
orge, 81
orge à deux rangs, 1374
orge à quatre rangs, 683
orge à six rangs, 1232
orge brute, 1136
orge crue, 1136
orge de brasserie, 233
orge de printemps, 1279

orge d'hiver, 1431
orge distique, 1374
orge hexastique, 1232
orge maltée, 931
orge non maltée, 1136
oxalate de calcium, 282
oxyde de calcium, 283
oxygénation du moût, 1433

P

paletée, 1021
palette, 1016
palette à deux entrées, 1376
palette à quatre entrées, 684
palette perdue, 561
palettisation, 1018
palettiser, 1020
palettiseur, 1019
palettiseur de caisses, 332
palettiseur de canettes, 293
palettiseur de fûts, 839
palier de peptonisation, 1041
palier de saccharification, 1181
palier de température, 751
panaché, 1218
panier, 1071
panier à houblon, 756
panier de transport, 1071
papaïne, 1026
passage, 1030
pasteurisateur, 1033
pasteurisateur à double étage, 501
pasteurisateur à plaques, 654
pasteurisateur à tunnel, 1368
pasteurisateur tunnel, 1368
pasteurisation, 1031
pasteurisation en bouteilles, 799
pasteurisation en tunnel, 1367
pasteurisation haute, 653
pasteurisation instantanée, 653
pasteuriser, 1034
pédiocoque, 119
peigne, 364
pellet de houblon, 770
pelletisation, 1036
pellicule rétractable, 1223
pellicule thermorétractable, 1223
peptidase, 1038
peptonisation, 1039
peptoniser, 1040
persistance, 1661
pétillance, 1712
pétillant, 1712
pétillement, 1712
petite bouteille, 1054
phosphatase, 1046
phytase, 1047
pic de mousse, 859
pils, 1050
pilsen, 1050
piocheur, 892
piocheur de drêches, 892
planchister, 1062
plansichter, 1062
plaque, 623
plaque de filtration, 626
plaque filtrante, 626
plateau, 1361
pleines, 688
plénitude de bouche, 1654
plongeur, 1335
plumule, 6
point de rosée, 472
pompe à bière, 112
pompe à levure, 1464
pompe à moût, 1443
pompe à précouche, 1086
pompe d'ensemencement de la levure, 1458
pompe de transfert du moût, 1444
pompe doseuse, 164
pont-bascule, 1418
porte d'accès, 815
porte d'accès à glissière, 1243
porter, 1078
postécoulement, 992
poste de dégustation, 1515
poudre de houblon, 774
pouvoir diastasique, 479
pouvoir fermentaire, 582
précouche, 1083
préécoulement, 1407
préempâtage, 956
préfiltration, 1099
premier bouillon, 650
première passe, 649
premier houblonnage, 647
premier moût, 650
presse à balles, 77
presse à drêche, 713
presse à levure, 1459
prévide, 26
principe amer, 145
produit fini, 646
profil de la flaveur, 1578
profil organoleptique, 1578
propagateur de levure pure, 1116

propagation de la levure, 1461
propagation de levure pure, 1115
protéase, 1106
protéinase, 543
protéines totales, 1353
pureté, 1546

Q

qualité organoleptique, 1648

R

rabat, 652
race de levure, 1472
rachis, 1122
racloir, 1280
ralentissement de la fermentation, 357
réaction à l'iode, 821
réchauffant, 1758
réchauffeur de bouteilles, 186
réchauffeur de canettes, 297
récolte de la levure, 1450
récolte de levure, 1449
récupération de la bière, 113
récupération de la levure, 1465
récupération du CO_2, 308
récupération du gaz carbonique, 308
recyclage du moût 1141
réensemencement, 1151
réensemencer, 865
réfrigérant, 414
réfrigérant à bière, 101
réfrigérant à levure, 1448
réfrigérant à moût, 1439
réfrigérant à plaques, 1065
refroidissement, 1148
refroidissement du moût, 1440
refroidisseur, 414
refroidisseur à bière, 101
refroidisseur à levure, 1448
refroidisseur à moût, 1439
refroidisseur à plaques, 1065
regard en verre, 816
regard vitré, 816
régulateur thermique, 1338
relais d'albumine, 1041
rembours, 518
remise, 518
remplissage de canettes, 290
rendement au brassage, 244
rendement au laboratoire, 878
rendement azoté, 857
rendement en chaudière, 244
renvoyer dans la cuve-filtre, 1145
repompage du moût, 1141
repomper sur la cuve-filtre, 1145
repos de peptonisation, 1041
repos de saccharification, 1181
réservoir, 262
réservoir à bouchons-couronnes, 439
réservoir à drêche humide, 1272
réservoir à eau, 1417
réservoir annulaire de la soutireuse, 599
réservoir d'attente, 262
réservoir d'eau chaude, 789
réservoir d'eau froide, 392
réservoir d'eau glacée, 358
réservoir de bière, 194
réservoir de bière claire, 616
réservoir de bière de récupération, 114
réservoir de bière filtrée, 616
réservoir de CO_2 liquide, 908
réservoir de gaz carbonique liquide, 908
réservoir extérieur, 1003
réservoir Unitank, 1389
résidu de bière, 116
résine amère, 145
résine du houblon, 775
résine dure, 739
résine molle, 1260
résines totales, 1355
responsable du jury de dégustation, 1656
retour de bière, 1356
retourneur de caisses, 319
retourneur de canettes, 295
reverdoir, 716
rinçage, 1161
robinet d'échantillonnage, 1186
robinet de réglage, 1149
robinet de soutirage, 607
robinet du plongeur, 252
roulage, 649
rouleau d'alimentation, 572
rouleau encolleur, 698

S

sac, 69
saccharase, 818
saccharification, 1180
saccharifier, 1183
saccharimètre, 1184
saccharomètre, 1185
saccharomètre Balling, 79
saccharomètre Plato, 1068
saccharose, 1321

saladée, 952
salinité, 1692
salle de brassage, 227
salle de culture pure de levure, 1451
salle de dégustation, 1745
salle de fermentation, 578
salle de filtration, 614
salle de lavage des fûts, 845
salle d'enfûtage, 1130
salle de propagation de levure, 1451
salle des machines, 1082
sarcine de la bière, 119
saturateur, 306
saturateur à pointeau, 1053
saturation, 305
saturation artificielle, 59
saturation en CO_2, 305
saturation en gaz carbonique, 305
saturer, 303
saumure, 248
saveur, 1737
saveur acide, 1486
saveur amère, 1511
saveur élémentaire, 1669
saveur fondamentale, 1669
science brassicole, 240
séchage de la drêche, 1271
séchage de la levure, 1454
sécheur à drêche, 1270
séchoir à drêche, 1270
séchoir à levure, 1453
sédimentation, 1211
sédimenter, 1212
sédiments, 1245
sels tburtonisants, 276
sensation de bouche, 1635
séparateur centrifuge, 349
séparateur de houblon, 756
séparateur de levure, 1466
séparateur magnétique, 926
séparation centrifuge, 348
serpentin à vapeur, 1296
serpentin de refroidissement, 415
serrage, 1209
serti, 1198
sertissage, 1200
sertisseuse, 1199
seuil d'apparition, 1554
seuil de détection, 1554
seuil de différence, 1558
seuil de perception, 1554
seuil de reconnaissance, 1685
seuil d'identification, 1685
seuil final, 1748
silo, 1226
silo à grains crus, 354
silo à malt, 945
sirop de glucose, 697
sirop de maïs, 424
solution de soude caustique, 344
solution d'hydroxyde de sodium, 344
sorgho, 1262
sortie, 491
souche de levure, 1470
souche de levure pure, 1117
soude caustique, 1256
soulèvement des trempes, 1385
soulever les trempes, 1386
sous-produit, 278
soutirage du moût, 521
soutirage en bouteilles, 179
soutirage en canettes, 290
soutirer en bouteilles, 184
soutireuse, 183
soutireuse à bouteilles, 183
soutireuse à contre-pression, 427
soutireuse de canettes, 289
soutireuse isobarométrique, 427
stabilisation, 362
stabilité biologique, 139
stabilité colloïdale, 396
stabilité de mousse, 1584
stabilité organoleptique, 1579
stade des hauts kraüsen, 749
stade des kraüsen bas, 858
staniolage, 1005
staniole, 1006
stanioler, 1007
stanioleuse, 673
stationnement, 751
stationner, 753
stout, 1307
substance amère, 145
succédané, 11
succédané amylacé, 1291
succédané du malt, 11
succédané sucré, 847
sucrase, 818
sucre, 1322
sucre d'amidon, 423
sucre interverti, 820
sucre inverti, 820
sucrosité, 1729
sujet, 1499
sulfate de calcium, 284
sulfate de calcium hydraté, 735
sulfate de magnésium, 925
sulfate de sodium, 1258

sulfite acide de sodium, 1253
sulfite de sodium, 1259
surcapsulage, 1005
surcapsule, 1006
surcapsuler, 1007
surcuiseur, 1043
suspension, 1247
système de nettoyage en place, 377
système de refroidissement, 61

T

table d'accumulation, 3
table d'alimentation, 807
table de chargement, 915, 689
table de déchargement, 494
table d'évacuation, 494
tablier mobile, 1410
tamis, 1192
tamisage, 1194
tamis à levure, 1467
tamis vibrant, 1403
tartre de bière, 120
température de fermentation, 580
température de garde, 884
température de gélatinisation, 693
température d'empâtage, 957
température d'empesage, 693
température d'ensemencement, 1056
température de peptonisation, 1042
température de saccharification, 1182
température finale, 962
teneur en alcool, 28
teneur en extrait, 565
tenue de mousse, 1584
terre de diatomées, 480
tête de bouchage, 441
tête de capsulage, 441
tête de sertissage, 1202
tête d'étiquetage, 873
texture, 1750
thermocollage, 786
thermoenduction, 786
tissu filtrant, 615
titre alcoolique, 28
toile de filtre, 615
toile filtrante, 615
tourne, 1708
tranché, 207
tranché en chaudière, 386
transpalette, 1023
transporteur à bande, 129
transporteur à chaînes, 356
transporteur à courroie, 129
transporteur à godets, 258
transporteur à vis sans fin, 1196
transporteur de bouteilles, 176
transporteur de caisses, 323
transporteur pneumatique, 1070
traversage, 1398
traverser, 1400
trémie, 771
trémie à bouchons-couronnes, 439
trémie à farine, 724
trémie à grains crus, 355
trémie à malt, 940
trémie à mouture, 724
trémie de mesure, 1191
trémie de réception, 817
trempage, 1252
trempe de grains crus, 353
trouble, 742
trouble à chaud, 386
trouble à froid, 360
trouble albumino-métallique, 974
trouble au froid, 360
trouble biologique, 138
trouble colloïdal, 395
trouble d'amidon, 302
trouble de levure, 1471
trouble d'oxalate, 1009
trouble fin, 389
trouble grossier, 386
trouble métallique, 974
trouble permanent, 1044
trouble réversible, 360
trou d'accès, 949
trou de bonde, 270
trou d'homme, 949
tulipe de centrage, 347
turbidité, 742
tuyau de soutirage, 522
tuyau de vidange, 493
tuyauterie de bière, 108
type de bière, 125
type de malt, 947

U

U.A., 143
U.P., 1032
uni-tank, 1389
unité d'amertune, 143
unité de pasteurisation, 1032
unité de turbidité (ASBC), 681
unité de turbidité (EBC), 680
usine pilote, 1049

V

vagueur, 1105
valeur brassicole, 241
variété de levure, 1472
verre à bière, 110
versement, 934
versement de malt, 934
vidange de la chaudière, 337
vidanger la chaudière, 338
vide, 745
vides, 536
volume d'expansion, 745

Z

zone de gélatinisation, 693
zymase, 1479

Bibliographie

Dictionnaires généraux et encyclopédies

Chamber's Encyclopaedia. Londres, Learning Systems Corporation, 1973, 15 vol.

Dictionnaire méthodique du français actuel : Le Robert méthodique. Paris, Dictionnaire Le Robert, 1982, 1533 p.

Encyclopaedia Universalis. Paris, Encyclopaedia Universalis France S.A., 1978, 20 vol.

Encyclopedia of Science and Technology. New York, McGraw-Hill Book Company Inc., 1977, 15 vol.

Encyclopédie internationale des sciences et des techniques. Paris, Presses de la Cité, 1969-1975, 11 vol.

Grand dictionnaire encyclopédique Larousse. Paris, Larousse, 1982-1985, 10 vol.

Grand Larousse encyclopédique. Paris, Larousse, 1968-1975, 10 vol.

La grande encyclopédie. Paris, Larousse, 1972, 60 vol.

Lexis : dictionnaire de la langue française. Paris, Larousse, 1979, 2109 p.

Longman Dictionary of Contemporary English. Londres, Longman Group Ltd., 1981, 1303 p.

ROBERT, Paul. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris, Dictionnaire Le Robert, 1985, 9 vol.

ROBERT, Paul. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française : Le Petit Robert 1*. Paris, Dictionnaire Le Robert, 1985, 2171 p.

The Encyclopedia Americana. New York, American Corporation, c1977, 30 vol.

The Illustrated Science and Invention Encyclopaedia ; How it Works. New York, H.S. Stuttman Inc., 1977, 21 vol.

The New Encyclopaedia Britannica : Encyclopaedia Britannica Macropaedia Knowledge in Depth. Chicago, Encyclopaedia Britannica Inc., 1982, 20 vol.

The New Encyclopaedia Britannica ; Encyclopaedia Britannica Micropaedia Ready Reference and Index. Chicago, Encyclopaedia Britannica Inc., 1982, 10 vol.

The Oxford Paperback Dictionary. Oxford, Oxford University Press, 1982, 770 p.

The Random House Dictionary of the English Language. New York, The Random House Inc., 1979, 2059 p.

Webster's New World Dictionary; 2e éd. New York, Simon and Schuster, 1980, 1962 p.

Webster's Third New International Dictionary of the English Language, Unabridged. Springfield, G. et C. Merriam, 1981, 2262 p.

Ouvrages spécialisés

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES TECHNIQUES DE L'EAU/OFFICE DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Dictionnaire de l'eau*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1978, 287 p.

BACON, Francine et autres. *Petit lexique de la manutention*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1974, 37 p.

BAUDRY, Joël. *Les carnets de l'amateur de bière*. Paris, Hachette, 1981, 174 p.

BERNARD, Y, J.C. COLLI et D. LEWANDOWSKI. *Dictionnaire économique et financier*. Paris, Seuil, 1975, 1212 p.

BONTE, Marie. *A Work-book of the Brewing Industry*. Lille, Université de Lille III, 1973, 103 p.

BOUIX, M. et J.Y. LEVEAU. *Rôle des microorganismes dans la flaveur des aliments. Vol. 1 : Les boissons fermentées (bière, vin, cidre)*. Paris, Centre de documentation internationale des industries utilisatrices de produits agricoles, 1977, 89 p. Coll. Série synthèses bibliographiques, n° 15.

BRASSERIE AMSTEL. *Lexique ; industrie de la bière*. Amsterdam, 1964, 28 p.

BRIGGS, D.E., J.S. HOUGH et autres. *Malting and Brewing Science*. Londres, Chapman and Hall, 1981-1982, 2 vol.

BRODERICK, Harold M. et autres. *The Practical Brewer ; a Manual for the Brewing Industry*. Madison, Master Brewers' Association of the Americas, 1981, 475 p.

CARON, Pierre-Albert. *Nouvelle encyclopédie internationale du conditionnement des liquides*. Paris, Compagnie française d'édition, 1977, 2 vol.

CLAPPERTON, J.F. et M.C. MEILGAARD. *Systematic Beer Flavor Terminology ; Proposal for Discussion*. Zoeterwoude, European Brewery Convention, 1975, 8 p.

CLÉMENT, Jean-Michel. *Dictionnaire des industries alimentaires*. Paris, New York, Masson, 1578, XIII-348 p.

COMITÉ INTERGOUVERNEMENTAL DE TERMINOLOGIE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE. *Lexique de l'industrie laitière*. Gou-

vernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1985, 56 p.

CONSEIL DE LA BOULANGERIE DU QUÉBEC/OFFICE DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Lexique de l'industrie de la boulangerie*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1984, 125 p.

CONSEIL INTERNATIONAL DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Dictionnaire commercial de l'Académie des sciences commerciales*. Paris, Hachette, 1979, 298 p.

CONSEIL INTERNATIONAL DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Vocabulaire de l'environnement*. Paris, Hachette, 1976, 144 p.

CÔTE, Normand. *Vocabulaire des cartonnages, types et accessoires:* éd. provisoire. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1981, 99 p.

CÔTE, Normand. *Vocabulaire des sacs*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1982, 109 p.

DE CLERCK, J. *Cours de brasserie*. Louvain, Imprimerie Van Linthout, 1948, 2 vol.

DOERFFLER, F.W. et autres. *Filtration Glossary ; English-French German*. Londres, Johns-Mansville Europe Corporation, 1971, 16 p.

DUVAL, Clément et Raymonde DUVAL. *Dictionnaire de la chimie et de ses applications;* 3e éd. Paris, Technique et documentation, 1978, XV-1087 p.

EUROPEAN BREWERY CONVENTION. *Elsevier's Dictionary of Malting and Brewing*. Amsterdam, Elsevier Scientific Publishing Company, 1971, 669 p.

GOULET, A. *Lexi-Mol*. Montréal, La Brasserie Molson du Québec ltée, 1972, 67 p.

GRANDERYE, L.M. *Dictionnaire de la chimie*. Paris, Dunod, 1962, 655 p.

GRAY, E.A. *Microbiologie*. Paris, Dunod, 1956, 225 p.

GRAY, P.P. et autres. *Wallerstein Advances in Beer Quality ; Part II, A 15 - Year Research Record Methodology for the Brewing Laboratory*, vol. 25, nº 87, 323 p. Coll. Wallerstein Laboratories Communications.

HÉBERT, J.P. et R. SCRIBAN. *Lexique simple malterie-brasserie, boissons gazeuses*. Douai, École nationale supérieure des industries alimentaires, 1974-1975, 57 p.

!ATCA, Michel. *Guide international de la bière*. Paris, Éditions André Balland, 1973, 435 p.

INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION. *New International Dictionary of Refrigeration/Nouveau dictionnaire international du froid*. Paris, The Institute, 1970, XXXVII-560 p.

JOUFFROY-D'ABBANS, I. de. *Cidre, bière et autres boissons familiales*. Paris, La Maison rustique, 1980, 135 p. Coll. Savoir et pouvoir.

KIGER, J.L. et G. KIGER. *Techniques modernes de la biscuiterie, pâtisserie, boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime;* 2e éd. Paris, Dunod, c1967, 2 vol.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Filtration et extraction ; termes techniques*. Montréal, 1980, 5 p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Lexique ; industrie de la bière*. Montréal, 1977, 40 p.

LANEAU, R. *Aide-mémoire de technique expérimentale ; supplément à l'Atlas des organismes de fermentation*. Bruxelles, 90 p.

Larousse agricole. Paris, Larousse, 1981, 1208 p.

LECLERC, Henri. *Microbiologie;* vol. I. Paris, Éditions Doin, 1969, 339 p. Coll. Biologie appliquée 1. U.T. - B.T.

LE GROUPE SNC. *Lexique de l'ingénierie ; anglais-français-espagnol*. Montréal, Reprotech ltée, 1981, 436 p.

MAURAIS, Jacques. *Lexique des boissons gazeuses*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1979, 63 p.

MICHEL, Pierre. *Le conditionnement et l'emballage dans la conception du nouveau produit*. Paris, Dunod, 1970, 98 p. Coll. O.B.M., cahier 1, D.E.E., n° 3.

MONCKTON, H.A. *A History of English Ale and Beer*. Londres, The Boldley Head, 1966, 238 p.

NAVARRO, J.M. et G. GOMA. *Fermentation continue : théorie et applications à la préparation des boissons fermentées*. Paris, Centre de documentation internationale des industries utilisatrices de produits agricoles, 1976, 119 p. Coll. Série synthèses bibliographiques, n° 11.

OHLOFF, G. et A.F. THOMAS. *Gustation and Olfaction*. Londres, Academic Press, 1971, 275 p. Coll. Food Science and Technology ; a Series of Monographs.

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Terminologie de l'alimentation et de la nutrition*. Rome, 1976, Bulletin de terminologie n° 28/F, 54 p.

PASQUIER, NOËL. *Le livre des vins, bières et spiritueux disponibles au Québec*. Longueuil, Entreprises N. Pasquier inc., 1981, 255 p.

PEYNAUD, Émile. *Le goût du vin ; le grand livre de la dégustation*. Paris, Dunod-Bordas, 1980, 240 p.

POCHET, Georges. *Tout l'emballage*. Paris, Les Éditions d'organisation, 1967, 4 vol.

POLLOCK, J.R.A. et autres. *Brewing Science*. Londres, Academic Press, 1971, 275 p. Coll. Food Science and Technology ; a Series of Monographs.

RIEVER, W.S. *Quality Control Circles ; Facilitator Manual*. Saratoga, Quality Control Circles Inc./General Electric Company, 1977, 139 p.

ROUILLER, Monique. *Analyse sensorielle des boissons*. Nancy, Centre technique brasserie-malterie, 1976, 13 p.

SEP. *Annuaire international 1982 : toute la boisson*. Paris, 1982, 493 p.

SYNDICAT DES INDUSTRIES DE MATÉRIELS DE MANUTENTION. *Encyclopédie de la manutention*. Paris, Association française de normalisation et Somia, 1980, 5 vol.

URION, E. et autres. *Bière et malt*. Nancy, École de brasserie, 1948, 193 p.

VAN GHELUWE, George. *Short Lexicon of Technical Brewing Terms*. Montréal, Les Brasseries Molson du Canada ltée, 1971, 21 p.

VÈNE, J. et H. LE CORVAISIER. *La bière et la brasserie*. Paris, Presses universitaires de France, 1967, 126 p. Coll. Que sais-je?, nº 440.

VERMEYLEN, J. *Traité de la fabrication du malt et de la bière*. Gand, Association royale des anciens élèves de l'Institut supérieur des fermentations, 1962, 2 vol.

VILLERS-SIDANI, Marie-Éva de et autres. *Terminologie de l'étiquetage ; vocabulaire général de la vente en magasin*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1974, 43 p.

VILLERS-SIDANI, Marie-Éva de et autres. *Vocabulaire de la gestion de la production*. Gouvernement du Québec, Office de la langue française, Montréal, 1979, 141 p.

VOGEL, Edward H. et autres. *The Practical Brewer ; a Manual for the Brewing Industry*. Madison, Masters' Brewers Association of the Americas, 1946, 228 p.

Normes

AMERICAN SOCIETY FOR TESTING MATERIALS. *Basic Principles of Sensory Evaluation*. Philadelphie, septembre 1980, 105 p. (STP433)

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION. *Analyse sensorielle ; vocabulaire*. Paris, AFNOR, juillet 1983, 13 p. (NF-VOO-150)

BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC. *Analyse sensorielle ; vocabulaire*. Québec, BNQ, mars 1984, 18 p. (BNQ 8000-500)

Articles de périodiques

BAUWENS, A.E. « Surveillance automatique partielle d'une ligne de filtration télécommandée Filtrostar », *Bios*, vol. 12, nº 10 (octobre 1981), p. 23-28.

CLAPPERTON, J.F., C.E. DALGLIESH et M.C. MEILGAARD. « Progress Towards an International System of Beer Flavor Terminology », *Technical Quarterly*, vol. 12, nº 4 (1975), p. 273-280.

CLÉMENT, Jean-Michel. « Lexique des termes de brasserie-malterie », *La banque des mots*, nº 13 (1977), p. 69-88.

CLERC. « La mesure des niveaux », *Bios*, vol. 8, nº 7-8 (1977), p. 10-30.

DALGLIESH, Charles. « La biochimie de la bière », *La recherche*, vol. 11, n° 110 (avril 1980), p. 434-445.

GOBIN, J.P. « La centrifugation en brasserie », *Bios*, vol. 12, n° 10 (octobre 1981), p. 15-23.

HARDING, J.I.A. « Practical Aspects of Filtration », *Brewers' Guardian* (septembre 1981), p. 18-20, 26.

HINXLAGE, A. « Technologie du soutirage ; évolution et importance actuelle du procédé de pré-vide », *Bios*, vol. 11, n° 7-8 (juillet-août 1978), p. 21-26.

ITHURBIDE, M., R. SCRIBAN, J. TRÉMOLIÈRES et autres. « Connaissance de la bière », *Cahiers de nutrition et de diététique*, suppl. au fascicule 4 (1975), 87 p.

JAUBERT, J.N. « Les dégustations », *Bios*, vol. 8, n° 12 (1977), vol. 9, n° 1 (1978), p. 21-25.

MEILGAARD, M.C., C.E. DALGLIESH, J.F. CLAPPERTON, « Terminologie de la flaveur de la bière », *Bios*, vol. 10 (février 1979), p. 25-31.

NIEDERMAYER, Jean. « Canule vidante ou non vidante, vue sous l'angle de l'oxydation et du niveau de remplissage », *Bios*, vol, 7, n° 11 (octobre 1976), p. 17-19.

RECH, R. « Beer Filtration and Product Security », *Brewers' Guardian* (septembre 1981), p. 41-43.

ROTALLIER, M. de. « Le filtre rotatif sous vide et l'industrie agro-alimentaire », *Bios*, vol. 10, n° 7-8 (juillet-août 1979), p. 22-23.

SCRIBAN, René. « Les enzymes de l'orge et du malt », *Annales de nutrition et d'alimentation*, n° 24 (1970), p. B281-B298.

SCRIBAN, René. « Les vitamines de l'orge, du malt et de la bière », *Annales de nutrition et d'alimentation*, n° 21 (1970), p. B339-B377.

VAN GHELUWE, J.E.A. et M. DADIC. « Louis Pasteur ; un siècle de science brassicole », *Le petit journal du brasseur*, n° 3325-3326 (1970), p. 583-588.

WALTON, O. « Filter Media », *Brewers' Guardian* (septembre 1981), p. 13-17.

Divers

Bac à moût tourbillonnaire. Strasbourg, Brasseries Heineken, 1967, 12 p.

BAELE-GANGLOFF. *Recueil de notices techniques, schémas de fonctionnement et listes de références*, Villeurbanne, s.d. s.p.

BELGIAN FILTRATION SOCIETY. *Filtration in the Beer and other Beverage Industries ; International Symposium Proceedings*. Bruxelles, 1979, p. 147-308.

BERLIN, H. TONN. *Le principe Whirlpool dans la technique de séparation du moût en brasserie*. Champigneulles, Société européenne de brasserie, septembre 1967, 9 p.

Bières semeuses. Lille, Brasseries Semeuse, 1979, pochette de promotion, s.p.

Brasseries du pêcheur. Strasbourg, Brasseries du pêcheur, 1976, pochette publicitaire, s.p.

BREWERS ASSOCIATION OF CANADA. *About Beer and the Brewing Industry... An Information Summary*. Ottawa, 1979, plaquette documentaire, 23 p.

BREWERS ASSOCIATION OF CANADA. *Here's how...* Ottawa, s.d., plaquette documentaire, s.p.

BUHLER. *Liste des pièces de rechange 7064 ; concasseur à malt, type BMR*. Paris, 41 p.

CANADIAN BREWERIES QUEBEC LTD. *Fermenting ; record*. S.l.n.d., 1 p.

CARLING O'KEEFE BREWERIES OF CANADA LTD. *Tasting Sheet*. Toronto, s.d., 1 p.

CARNAUD, S.A. *Le sertissage des boîtes rondes ; manuel de sertissage*. Paris, 1977, 51 p.

CENTRE TECHNIQUE BRASSERIE-MALTERIE FRANÇAISE ET ASSOCIATION DU CENTRE UNIVERSITAIRE DE COOPÉRATION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE. *L'embouteillage*, Nancy, s.d., document de travail, 52 p.

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE. *Arrêté royal concernant la bière*. Bruxelles, 1974, 3 p.

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE. *Décision du Comité de ministres de l'Union économique Benelux concernant l'harmonisation des législations relatives à la bière*. Bruxelles, 1974, 5 p.

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE. *La Belgique, pays de la bière*. Bruxelles, Éditions de la Fédération des entreprises de Belgique, 1982, 8 p.

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE. *La bonne bière de chez nous*. Bruxelles, s.d., plaquette documentaire, 23 p.

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES DE BELGIQUE. *Réflexions sur la bière*. Bruxelles, 1979, plaquette de documentation, 32 p.

EUROPEAN BREWERY CONVENTION. *Thesaurus*. Zoeterwoude, 1976, s.p.

INDUSTRIAL AUTOMATION CORPORATION. *Empty Bottle Inspector, Model 2300-LD*. Goleta, 1980, s.p.

JOHNS-MANSVILLE. *Technical Bulletin ; Guide to a Better Understanding of the Use of Filter Aids*. Denver, s.d., p. 3-23.

Kronenbourg. Strasbourg, Brasserie de Kronenbourg, décembre 1975, coffret de promotion, s.p.

Kronenbourg. Strasbourg, Brasserie de Kronenbourg, avril 1972, plaquette de promotion, s.p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Cellars Department*. Montréal, s.d., 7 p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Draft and Kegging*. Montréal, s.d., 11 p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Fermenting Samples for Quality Control Laboratory*. Montréal, s.d., 2 p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Procedures*. Montréal, s.d., 16 p.

LA BRASSERIE O'KEEFE LTÉE. *Wort Receiving*. Montréal, s.d., 14 p.

La fabrication de la bière. Strasbourg, Brasseries Pelforth, s.d., 16 p.

MOLSON BREWERIES OF CANADA LTD. *Flavour profile*. Montréal, 1977, s.p.

MOLSON BREWERIES OF CANADA LTD. *The Art of Brewing... at Molson's*. Montréal, plaquette documentaire, 6 p.

MOLSON BREWERIES OF CANADA LTD. *Welcome to Molson's*. Montréal, s.d., dépliant-guide, s.p.

SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE BRASSERIES ; RÉUNION DES INGÉNIEURS FONCTIONNELS. *La nouvelle méthode de brassage Meuse : son influence sur la qualité de la bière*. Nantes, 1972, 29 p. et annexe.

SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE BRASSERIES. *Tout sur la bière*. Champigneulles, s.d., plaquette documentaire, 44 p.

THÉAULT, Robert. *Exposé sur la fabrication de la bière*. Montréal, La Brasserie O'Keefe ltée, s.d., 4 p.

THÉAULT, Robert. *La fabrication de la bière*. Montréal, La Brasserie O'Keefe ltée s.d., 22 p.

UNION GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE FRANÇAISE. *Bière d'aujourd'hui, bière de toujours*. Paris, 1981, 2 p.

UNION GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE FRANÇAISE. *La bière*. Paris, 1981, plaquette documentaire, 11 p.

UNION GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE FRANÇAISE. *La réglementation française de la fabrication de la bière*. Paris, 1978, 6 p.

UNION GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE FRANÇAISE. *Un thème, la bière ; support pédagogique et fiches de travail*. Paris, + 1973, s.p.

UNITED BREWERIES LTD. *Flavour profile, nº 1*. Copenhague, 1980, 2 p.

VAN GHELUWE, G. *Procédé de brassage*. Montréal, Les Brasseries Molson du Canada ltée, 1971, 5 p.

Table des matières

5 Préface

7 Avant-propos

8 Abréviations et symboles

9 Première partie
Brassage et conditionnement

61 Deuxième partie
Dégustation

73 Notes

77 Index des termes français

93 Bibliographie

Le *Lexique de la brasserie* comprend 765 entrées regroupant des termes utilisés aussi bien dans le brassage et le conditionnement de la bière que la dégustation.

Cet ouvrage pourra sans doute favoriser l'usage d'une terminologie française correcte que les travailleurs de cette industrie et le public sont en droit d'exiger.